



2019 MÜLLER & SCHEU



VINIFIKATION

Durch die schnelle und schonende Verarbeitung der Trauben nach der Lese wird der Grundstein für die Frische und Reinheit des Weines gelegt. Eine Vergärung bei niedrigen Temperaturen fördert die Entstehung von fruchtigen Aromen und erhält die leichte Gärkohlsäure. Der Ausbau erfolgt nach Rebsorten getrennt im Edelstahltank, die Abfüllung meist schon in den ersten Monaten des Folgejahres, um den jugendlichen frischen Charakter des Weines zu erhalten. Durch eine gezielte Unterbrechung der Gärung verbleibt in dem Wein ein feine, animierende natürliche Fruchtsüße.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Aromen nach Johannisbeeren, Zitronengras, Birnen und Mirabellen, frische Blüten und goldgelbe Äpfel lassen freudige Gedanken an den Sommer aufblitzen. Im Geschmack durch die feine Restsüße herzhaft und sehr süffig. Ein fruchtiger Schoppenwein.

TRINKEMPFEHLUNG

zart aromatische Speisen, das Picknick im Grünen, auch als Schorle ein Genuß

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Nach langem hin und her Probieren war klar: Scheurebe allein ist zu duftig und aufdringlich, der Müller-Thurgau solo zwar herzhaft aber eindimensional. Herausgekommen ist die wunderbar süffige Cuvée "Müller und Scheu". So hat der Wein von allem etwas, feine Johannisbeernoten und Zitronengras vom Scheu, sowie den frischen Blütenduft und an Apfelmose erinnernden Noten des Müller-Thurgau. Klar und frisch, ehrlich und einfach, dennoch mit Niveau und Herz. Durch den Verbeib einer feinen Fruchtsüße im Wein, produzieren die Hefen weniger Alkohol und der Wein präsentiert sich herrlich leicht und süffig.

PREISLISTEN-NR.

19

REBSORTE

Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION

Literweine

INHALT

1000 ml

ALKOHOL

11,5 % vol

SÄURE

6,3 g/l

RESTSÜSSE

23,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

21,9 g/l

ABFÜLLDATUM

20. April 2020

A.P.NR

516035902720

EAN

0705632774557

EAN-VERPACKUNG

0705632774564

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

