

Weingut Abril

ABRIL



2020 Abril Scheurebe Frucht BIO

Artikelnummer: 101052

Charakteristik

Der Geruch:

Bei der Frucht Scheurebe trocken hat man schon in der Nase ein leichtes Kitzeln, was auf die elegante Säure schließen lässt. Der Wein besticht durch aufgefächerte Aromen – reifer Pfirsich, Honigmelone und Mandarinen. Dazu halten sich im Hintergrund Noten von Flieder und Zitronenmelisse, die den fruchtigen Charakter des Weißweins unterstreichen.

Am Gaumen:

Am Gaumen ist die Säure präsent, jedoch durch die schönen Fruchtnoten keineswegs zu üppig. Sie ergeben ein heiteres Zusammenspiel im Mund, das sich gekonnt zu einem ausgewogenen und doch komplexen Gesamtkonzept ausbildet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Abril im Herzen des Kaiserstuhls (Baden) zählt zu den Vorreitern im biologischen und biodynamischen Anbau. Gerade bei den Burgunder Sorten kann man besonders punkten. Der „Naturgarten“ Kaiserstuhl – eine fruchtbare, geologische Formation, die von der Sonne verwöhnt wird.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Scheurebe

Diese Rebsorte ist eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner und hat hohe Ansprüche an ihr Anbaugebiet. Die vulkanischen Lössböden am Kaiserstuhl entsprechen den Vorzügen dieser Rebsorte.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Besonders zu empfehlen zu asiatischer Küche oder Salaten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 12 Grad