

**HOFMANN**



**WILLEMSWILLEMS**

## Weingut Hofmann

### 2017 Scheurebe trocken

Jahrgang: 2017  
Rebsorte: Scheurebe  
Geschmacksr.: trocken  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Alkohol: 12,5% vol.  
Säure: 6,9g/l  
RZ: 5,0 g/l



#### Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

#### Der Wein entstand im Weinberg:

In der seit 1916 gezüchteten Scheurebe landen kerngesunde Trauben aus unterschiedlichen Lagen, die zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen werden. Nach ca. 36 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneisüberlagerung wurden die Trauben schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 11 Wochen. Der Wein lagerte dann für 4 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben.

#### Geschmackbeschreibung:

Unsere Scheurebe zeigt ein betontes Bukett mit Aromen von Cassis, Grapefruit, Pfirsich und reifer Birne. In Duft und Geschmack unserem beliebten Sauvignon Blanc ähnlich, jedoch etwas dezenter und daher vielfältiger kombinierbar, tummeln sich in Anlehnung an das Etikett seines großen Bruders kleine Kiwi-Küken.

#### Trinkempfehlung:

Schmeckt u.a. zu asiatischen Gerichten, Geflügel, Salaten und Nudelgerichten