

Weinpass

2008 "Drei Reben" BLANC trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 72

Amtl. Prüfnr.: 516035903409

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 6,7 g/l

Fruchtsäuren: 7,9 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 7 - 9 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009 / 2010



Allgemeines:

ARTUS - unser Name für einen jungen, spritzigen Sommerwein. Eine Cuvée aus den Rebsorten Scheurebe, Riesling und Rivaner assembliert. Sie verbindet die Frucht und Rasse des Rieslings, mit der feinduftigen, verspielten Art der Scheurebe. Ein Schuß Rivaner in der Cuvée verleiht ihr Herzhaftigkeit und Nachdruck, trotz des insgesamt leichten Körpers des Weines.

Weinausbau & Reifung:

Die Ernte erfolgt jeweils wenige Tage VOR dem Reifehöhepunkt der Trauben, um die frischen Noten des Weines zu fördern. Keinesfalls darf die Edelfäule Botrytis den Bestand befallen, da ansonsten die feine und schlanke Art des Weines gefährdet wird. Alle Komponenten der Cuvée werden sortenrein vergoren und nach umfangreichen Vorverkostungen von Versuchscuvéés im Miniaturmaßstab erst wenige Tage vor der Flaschenfüllung assembliert.

Beschreibung des Geschmacks:

Seine Aromen von Mango und Stachelbeeren, die peppige Kohlensäure und der "Tick" natürlicher Restsüße machen ihn zu einem knackig-fruchtigen und zugleich genußreichen Erlebnis. Ein erfrischender Sommerwein für warme Sommertage.

Trinkempfehlung:

Zu leichten Sommergerichten wie Salaten, Tomate u. Mozzarella, Grillgerichten oder einfach nur so!