

STEINBACH SCHEUREBE VDP.ERSTE LAGE

FRANKEN (FRANCÔNIA) · ALEMANHA

Esta casta branca, criada por Georg Scheu em 1916, é um cruzamento entre Riesling e Bukettraube.

Com seu buquê cativante, é o acompanhamento perfeito para a cozinha contemporânea.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Schloss Sommerhausen

CLASSIFICAÇÃO

VDP

UVAS

Scheurebe

SAFRA

2022

SOLO

Solo formado pela decomposição do calcário conquífero médio (Quaderkalk), originado há cerca de 220 milhões de anos, no Triássico da era Mesozoica. É muito rico em esqueleto, bem permeável e aquece rapidamente.

TEOR

ALCOÓLICO

11,5%

SERVIÇO

Entre 10°C e

12°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, grelhados (carnes, peixes, legumes), cozinha asiática apimentada, frango ensopado, pratos leves de verão, quiche, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional para brancos.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo pálido com reflexos cintilantes. O nariz revela um buquê de limão, toranja, pêssego de vinhedo, ervas variadas e um toque de anis. Graças à acidez viva e ao teor alcoólico moderado, este Scheurebe é delicado e refrescante — simplesmente um prazer de beber!