



WEINGUT AM STEIN

2021

**VINZ Alte Reben**

**SCHEUREBE trocken *unfiltriert***

**INDIVIDUALIST**



### AROMATIK

Hier steht nicht der tropische Fruchtboost im Vordergrund, den die Scheurebe sonst so zuverlässig liefert. Es geht vielmehr um ätherische Kräuterwürze, markante Struktur, kühle Salzigkeit, und viel Gaumendruck, die zusammen ein völlig eigenständiges Rebsortenbild ergeben. Ein Hauch neues Holz addiert zusätzlich Komplexität und Alterungspotential.

### ANALYSE

Alkohol: 12,5 %VOL  
Säure: 7,5 g/l  
Restzucker: 1,8 g/l

### AUSBAU

70 % Betonei & 30 % Barrique

**DAS WERTVOLLSTE WAS WIR  
HABEN.  
IN GENERATIONEN GEDACHT.  
DEM WANDEL VERPFLICHTET.  
PERSPEKTIVEN WEITERGEBEN.**

LANDWEIN MAIN/ 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022



WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 -2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

