

Verkostungsnotiz

Datum 23.4.2020

Autor Winfried und Marlies Christ

Name/Bezeichnung: Scheurebe vom Muschelkalk

Rebsorte: Scheurebe

Jahrgang: 2017

Winzer/Weingut: Otmar Zang, Sommerach

Lage: Sommerach, Mainschleife

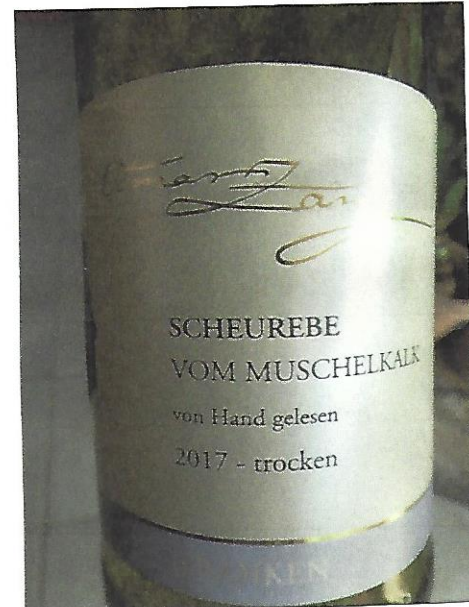
Region: Franken

Herkunftsland: Deutschland

Qualität: Gutswein

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol	Restzucker	Gesamtsäure	Extrakt
12 %	3,8 g/l	6,3 g/l	g/l



Nase (riechen): fruchtig, ein bißchen Mandarine, aber Schwerpunkt schwarze Johannisbeere

Mund (schmecken): für die Scheurebe typisch mit Anklängen von Cassis, ein bißchen Bananig, sehr fränkisch-mineralisch mit gut eingebundener Säure

Notizen: schöne angenehme Frucht, bärenstarke Cassis-Note, ein überraschender Franke. Im Volumen auf Grund des Alters schon leicht nachlassend. Letztes Jahr war er noch fruchtiger. Für die Sonnenzeit ein schöner Terrassenwein.

