

SCHEUREBE

trocken

Mandelring



CHARAKTER

Reife, tropische Fruchtnoten von Grapefruit und Litschi zeichnen die mineralisch saftige Scheurebe aus dem Haardter Mandelring mit ihrem salzig vollen Abgang aus.

AUSZEICHNUNGEN

2018 RESTAURANT WINE® Ausgaben #190-193: 5/5 Sterne
"Die Mandelring Scheurebe ist hervorragend: intensiv und raffiniert im Geschmack (Birne, Pfirsich, Geißblatt, Limette, Nelke), geschmeidig, vollmundig und ausgewogen mit einem glatten, anhaltenden Abgang. Erstklassig; tolles Preis-Leistungs-Verhältnis; verdient 2+ Jahre weitere Reifung. Organisch. [2022-2025]"

2017 James Suckling: 95/100 (Die besten Weine aus 2018 unter 30 US-Dollar) | restaurantwine (Ronn Wiegand): 5/5 Sterne - "Die Mandelring Scheurebe ist eine ungewöhnlich elegante Version dieser Rebsorte. Sie hat einen vollen Körper, eine glatte Textur und eine gute Balance mit einem mittellangen Abgang, der nach weißem Pfirsich, Jasmin, Tabak und Ananas schmeckt. Kann weiter reifen. Sehr preiswert!"

JAHRGANG

2018

BOUQUET

Limette, Abrieb von Pampelmuse, eleganter Abgang

ERNTE

Selektive Handlese

AUSBAU

Kühle Vergärung im Edelstahl

WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Haardter Mandelring

Boden: Kieselstein

Reben: 50 Jahre

Ertrag: 45 hl/ha

Hangneigung: hängig 30%, flach 70%

Ausrichtung: S

KLASSIFIKATION

VDP.Erste Lage

GÜTEKLASSE

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13,0 % vol.

Säure: 5,3 g/l

Restsüße: 3,9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2029

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße



WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15