



Schloß Frankenberg

2021 Schloss Frankenberg Scheurebe – Louisenberg –



Rebsorte: Scheurebe

Boden: Mergel und Kemper

Lage: Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Steillage

Ausbau: Selektiver Handlese, 8h Maischestandzeit. Gärung spontan und temperaturkontrolliert. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.

Analyse: 12.5% vol., Säure 6,5g/l, Restsüße 2g/l

Trinkreife: bis ca. 2027

Degustationsnotiz: In der Nase gelbe Stachelbeere, Grapefruit, ein Hauch frischer Brennnessel. Am Gaumen ausgeprägte Salzigkeit und Cremigkeit, feingliedrig & lang; Erinnerungen an Sancerre.

Speisenempfehlung: Spannender Solist. Passt perfekt zu Meeresfrüchteplatten; Austern oder Hummer Thermidor.

Schloßabfüllung, vegan