



DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G

GRANIT/03

SCHEUREBE

IM NATURSTEINFASS GEREIFT

Unsere Fortsetzung. Granit/03. Die Reifung im Natursteinfass ist pure Innovationsfreude und etwas Einzigartiges: es entstehen neue, komplexe und harmonische Aromen. Wesentlich vielschichtiger und mineralischer. Ein wahres Naturprodukt.



GRANIT/03

SORTE / ALTER DER REBEN Scheurebe / 10 Jahre		JAHRG. 2018	AUSBAU trocken
ANBAU	LAGE Eschenauer Paradies	GEBIET Württemberg	
	BODEN Keuper Verwitterungsboden		
QUALITÄT	WERDEGANG Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung; selektive, mehrmalige Handlese		
	VINIFIKATION 9 Monate im 1.000 Liter Granitsteinfass gereift		

Eine Scheurebe der Extraklasse. Zitronengelb im Glas mit mineralischen und fruchtigen Aromen wie Pfirsich und Orange sowie kräutrige Töne von Kamille. Die 9-monatige Reifung auf der Feinhefe im Natursteinfass (Granit) hat die typische Säure der Scheurebe gemildert und verleiht diesem Wein einen cremigen und weichen Geschmack.

Hervorragend zu Fisch und Gemüse, hellem Fleisch und Salatvariationen, optimale Trinktemperatur bei 10-12 Grad.