

2024 Scheurebe Urgestein Weingut Arno Göhring | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Scheurebe
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	12.5%
Ausbau:	Stahltank & grosses Holzfass
Weinbau:	Lutte Raisonnée
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Preis:	CHF 18.00 – 75cl

Aktuell erlebt die Scheurebe als typisch deutsche Spezialität eine wahre Renaissance. Gute Weine dieser Traditionssorte zeichnen sich durch klare, intensive Fruchtausprägung und frische Säure aus. Freunde des Sauvignon Blanc kommen hier voll auf ihre Kosten.

Winzer Arno Göhring leistete tüchtige Pionierarbeit und sorgte schon vor gut 20 Jahren mit damals eher untypischen, da trockenen Scheuweinen für Aufsehen. Seine hohe Kompetenz im Umgang mit der Sorte wurde bereits mehrfach mit dem Deutschen Scheurebepreis belohnt und Vinovision präsentiert mit Stolz die Premium-Variante der Göhring'schen Scheurebe Linie.

Im Vordergrund stehen klare Aromen von exotischen Früchten, Stachelbeere, Grapefruit und einem Hauch grüner Paprika. Die dreimonatige Reifung im grossen Holzfass macht sich aromatisch kaum bemerkbar, gibt dem Wein aber Struktur und zusätzliche Eleganz, so dass er nie aufdringlich wird. Die Säure ist toll eingebunden und ein weiterer Gegenpol zum intensiven Aromaprofil – sie sorgt für Balance am Gaumen und angenehmen Trinkfluss.

Ein idealer Aperitif- oder Terrassenwein, insbesondere an heissen Sommertagen. Gleichzeitig ein hervorragender Begleiter zu leichten Fischgerichte oder auch mild gewürzten, asiatischen Speisen.