

KRUGER RUMPF

SCHEUREBE KABINETT

JAHRGANG	2023
REBSORTE	Scheurebe
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
ALKOHOL	8,5 Vol. %
RESTZUCKER	85 g/l
SÄURE	6,9 g/l

Die Trauben für diese Scheurebe stammen aus der VDP.Großen Lage Dautenpflänzer. Die Reben wurden bereits in den 1950er und 1960er Jahren gepflanzt. Erst wenn die Trauben ihre Farbe von gelb nach orange wechseln, werden sie behutsam von Hand gelesen und in alten Stückfässern spontan vergoren. Sobald der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, wird der Wein durch Temperaturregulierung in der Gärung gestoppt.

Exotisch anmutende Fruchtaromatik gepaart mit filigraner Mineralik und einer animierenden Säure bestimmen diesen Wein. Das ausgewogene Spiel zwischen Süße und Säure sorgen für animierende Balance und anhaltende Trinkfreude.

Wir sind davon überzeugt, dass keine andere Rebsorte neben dem Riesling solch grandiose fruchtsüße Weine hervorbringen kann.

BODEN	grauer Devon-Schiefer
AUSBAU	Spontan vergoren im Stückfass

