



MÜLLER-OSWALD

SCHEUREBE TROCKEN

Jahrgang
2024

BODEN

Scheurebe ist uns eine Herzensangelegenheit, denn diesen Wein verbinden wir mit unserer Heimat Rheinhessen. Dort wächst die Scheurebe seit etwas mehr als 100 Jahren. Die Reben stehen auf Kalkstein, der die Frucht herauskitzelt und auf Porphyry, der für die langanhaltende Mineralik und Salzigkeit im Abgang sorgt.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.
All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unsere Scheurebe zeigt ein typisches Scheu-Aroma von tropischen Früchten, Maracuja und etwas Cassis. Herrlich saftig und langanhaltend mit einer animierenden Säurestruktur. Im Abgang Grapefruit, Limettenzeste, viel Grip und eine feine salzige Mineralik. Ein unkomplizierter, harmonischer Wein mit viel Charakter. Klassische Scheurebe, modern interpretiert.

SPEISENEMPFEHLUNG

Unsere Scheurebe passt perfekt zu asiatischen Gerichten. Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und gepickeltem Rettich ist der richtige Begleiter, genauso wie ein pikantes Thaicurry mit knackigen Zuckerschoten und einem Hauch Kokos.

ANALYSE

5,8 g/l Restzucker . 7,2 g/l Säure . 12,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

MÜLLER-OSWALD.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim. Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.