



EHRHART

2020 Inceptum

Ortswein

Biowein, vegan

| | |
|-------------------|--|
| Rebsorte: | 60 % Weißburgunder, 40 % Scheurebe |
| Herkunft: | Eschbach |
| Bodenart: | Buntsandstein und Löß |
| Ertrag: | ca. 50 hl/Hektar |
| Ausbauverfahren: | Handlese in mehreren Durchgängen; sortenreiner Ausbau im gebrauchten Tonneau (Weißburgunder) und Stahl (Scheurebe); 6 Monate Feinhefelager |
| Geschmacksangabe: | trocken |
| Säuregehalt: | 5 g/l |
| Restzuckergehalt: | 1 g/l |
| Alkoholgehalt: | 13 % vol. |
| Beschreibung: | In diesem Wein steckt das Vorhaben (lt. Inceptum) eine Cuvée fern ab vom Mainstream zu kreieren. Handverlesene Weißburgunder- trauben aus dem 500l-Tonneau geben dem Wein leichte Holznuancen und dezente Gerbstoff. Diese werden von den tropischen Aromen der Scheurebe aus dem Stahlfass ergänzt. Das Resultat ist ein vielschichtiger Wein von weicher und komplexer Textur. |
| Trinkempfehlung: | Passt zum Käse und würzigen Speisen. Am besten gut gekühlt bei 8 °C genießen. |

