

## Scheurebe QbA

*Weingut Groh, Rheinhessen*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Scheurebe
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinrassig
Alkohol:	10,5 % vol.
Serviertemperatur:	8-12 °C
Servierempfehlung:	zu Terrinen, Pasteten, Geflügel, reifem Camembert, Blauschimmelkäse und fruchtigen Desserts
Artikel-Nr.:	10 49 59

### Charakteristik

Das Bouquet ist dominiert von weißer Johannisbeere und Stachelbeere. Insgesamt rund, spritzig und erfrischend, genau das richtige Maß an Säure, langer, vielschichtiger Abgang.

### Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

### Ausbau

Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank.

### Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut und wurde weit über das Dorf bekannt.

Die junge Winzerin Pauline Dörr arbeitet mit Leidenschaft daran besonders gradlinige und charaktervolle Weine zu kreieren. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

