



Collection Schere Stein Papier

PAPIER

Weißwein Cuvée QbA



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée weiß
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	12,2 g/l
Säure:	6,0 g/l
Trinktemperatur:	6 - 10 ° C
Terroir:	Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Schere, Stein, Papier oder auch Rock, Paper, Scissors - ein Spiel, das jedes Kind kennt und das Generationen verbindet. So wie der Weinbau auch uns über Generationen hinweg mit unserer Heimat verbindet. Im Spiel können alle drei Kräfte gewinnen, es gibt immer einen Sieger. Und steht es einmal unentschieden, dann geht es in die nächste Runde. Für uns gab und gibt es ebenfalls stets einen Sieger, über Generationen hinweg – unseren Wein.

Das Blatt PAPIER steht bei uns für das WEINBLATT. Das Weinblatt ist das entscheidende Element, das dafür sorgt, dass unsere Trauben wachsen und heranreifen. Das Weinblatt siegt umfassend, indem es unsere Reben mit Nährstoffen versorgt und den Trauben Kraft verleiht.

Das Weinblatt als leichtestes Element unter den drei Kräften Schere, Stein, Papier verkörpert unseren Weißwein: eine heimatliche Cuvée aus Rivaner, Riesling und der Zukunftsrebsorte Sauvignier Gris. Dort steckt alles drin: Riesling als Traditionsrebsorte verleiht Frische und Eleganz, Rivaner als erfolgreiche Neuausrichtung der Rebsorte Müller-Thurgau bringt feine Fruchtaromen und die innovative, neue Rebsorte Sauvignier Gris sorgt für eine schöne Dichte.

Die Kraft des Papiers präsentiert sich als eleganter, frisch-fruchtiger Weißwein, zeitgemäß und jung, schlank und grazil, und lässt sich von Jung und Alt gleichermaßen gerne genießen.

Weinbeschreibung



Im Glas präsentiert sich diese Weißwein-Cuvée in hellem Strohgelb mit strahlenden Reflexen; in der Nase viel Fruchtaromatik nach Aprikose, Ananas, Banane und Sternfrucht; am Gaumen schöne Fruchteindrücke im Zusammenspiel mit einem fruchtig-feinen Säurespiel und zartem Schmelz; animierend und frisch, lässt sich mit Vergnügen trinken

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, helle Fleischgerichte, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Rivaner ist keine eigenständige Rebsorte, sondern ein Müller-Thurgau. Er ist ein Kuckuckskind, weil man lange glaubte, seine „Eltern“ wären Riesling und Silvaner. Die tatsächlichen Eltern sind jedoch Riesling und Madeleine Royale.

Die Rebsorte Riesling ist dafür bekannt, den regionalen Charakter und das Terroir besonders deutlich im Wein auszudrücken. In der Ortenau, der südlichsten Riesling-Region in Deutschland, ist sie die Weißwein-Rebsorte Nr. 1. Auf den hiesigen Granitverwitterungsböden wachsen im milden, aber doch niederschlagsreichen Klima sehr fruchtbetonte Rieslinge mit einer vergleichsweise reifen, ausgewogenen Säure heran.

Souvignier Gris ist eine neue robuste Sorte, die 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg gezüchtet wurde. Sie ist sowohl gegen Pilzkrankheiten als auch gegen klimatische Stressfaktoren (z.B. Hitze) sehr widerstandsfähig und wird daher auch als „Zukunftssorte“ bezeichnet. Souvignier Gris kann je nach Erntetermin und önologischer Verarbeitung saftig-frische bis zu kräftig-stof

Weinausbau

Langsame, schonende Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 17 – 19 °C, anschließende Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.