



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Art. Nr. 1.028  
Deutschland / Rheinhessen  
**„SCHÖNBURGER“**  
Jahrgang 2012  
Spätlese. - mild

Weingut Abthof: Die Weinberge bewirtschaftet die Winzerfamilie naturnah und umweltschonend und begleitet alle Phasen der Weinerzeugung selbst. Alle Weine sind daher „Gutsabfüllungen“, das bedeutet: Anbau, Bewirtschaftung der Rebflächen, Handlese, Weinerzeugung und Abfüllung liegen in den Händen und in der Verantwortung dieser Winzerfamilie.

Geschichte der Rebsorte: Schönburger ist eine Weißweinsorte mit rosafarbenen Beeren. Die Sorte bringt blumig-würzig, etwas an Traminer erinnernde Weine.

Die Rebsorte: Die weiße Rebsorte Schönburger wurde 1939 von Heinrich Birk gezüchtet. Benannt wurde die Rebe nach der Burg Schönberg in Oberwesel. Ihre Zulassung erhielt die Sorte 1980. Die Weine sind würzig, leicht säurearm, mit Muskatgeschmack. Die Rebe wird vor allem in den Gebieten Mittelrhein, Nahe, Pfalz und Rheinhessen angebaut.

Der Wein: Beeindruckend wie die stolze Burg Schönburg bei Oberwesel am Rhein, Namensgeber dieser Rebsorte, präsentiert sich der „Schönburger“ mit seinem ausgeprägten, fruchtigen Aromaspiel. Denn bereits die rosafarbenen Beeren bergen einen faszinieren-aromatischen Geschmack. Durch die weiche Säure präsentiert er sich mild ohne viel Restsüße und lädt ein zum Entspannen. Ein Muss für jeden Aroma- Liebhaber.



Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Rheinhessen



Name / Lage:	Hahnheimer Knopf
Rebsorte:	100% SCHÖNBURGER
Geschmacksrichtung:	mild-lieblich
Qualitätsstufe:	Spätlese
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Naturkork
Analysewerte:	Alkohol: 11,5% Vol. – Säure: 4,6 g/l – Restzucker: 22,0g/l
Serviertemperatur:	8°-10°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Macht sich gut als Dessertwein oder zu kräftigen Käsesorten. Auch zu Thai- Küche
Rezeptempfehlung:	Scharfes Ingwer-Hähnchen
Reifepotential:	2019 höchster Genuss
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten von Sommelier Vividus
Bodenart:	Kalk-Mergelboden
Auszeichnungen:	Gold bei der Berliner Wine Trophy!
Hersteller/ Inverkehrbringer:	www.weingut-abthof.de

©11/16 Klaus Löbbe

Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich®“ \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de

Sandra Werner \* Feuchter Straße 17b, \* D – 90530 Wendelstein / Röthenbach