

2023

# Homburger Kallmuth

**SCHEUREBE**

KABINETT | HALBTROCKEN



## DETAILS

### Weinanalyse

#### SÄURE

5,8 g/l

#### ALKOHOL

11 % vol

#### RETSÜSSE

14,8 g/l

#### QUALITÄT

Kabinett

#### GESCHMACK

halbtrocken

#### HERKUNFT

Franken

### Verpackung

#### FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

#### TRINKTEMPERATUR

10-12°C

#### ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

#### BESTELLNUMMER

7102006337\$23

## REBSORTE

## Scheurebe

Die Scheurebe ist eine Züchtung von Dr. Georg Scheu aus dem Jahr 1916 aus Silvaner und Riesling. Die Scheurebe gibt es fast ausschließlich als Prädikatsweine und ist eine der aromatischsten Rebsorten überhaupt. Wegen seines individuellen Charakters ist es ein Wein für viele Liebhaber. Die Scheurebe aus Franken hat intensive fruchtige Aromen von schwarzer Johannisbeere und Grapefruit. Die Weißweine aus Franken sind sehr fruchtbetont mit deutlicher Säure.

---

### LAGE

## Homburger Kallmuth

Der Name Kallmuth geht auf das keltische „Calemont“ zurück, was „kahler Berg“ bedeutet. Erstmals erwähnt wurde der Kallmuth im Jahre 1102 und der komplett terrassierte Hang steht seit 1981 unter Denkmalschutz. Die steilen nach West-Südwesten ausgerichteten Weinberge haben eine Neigung von bis zu 80 % und werden deshalb mit der Hand gelesen. Zum Main hin bildet der Kallmuth einen geschützten Kessel. Daher herrscht dort ein submediterranes Klima vor, selbst in kühleren Jahren werden dort im Sommer sehr hohe Durchschnittstemperaturen erreicht. Der Boden ist von Buntsandstein im oberen und Muschelkalkböden im unteren Bereich geprägt. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine!

#### GEBIET

---

Franken

#### BODEN

---

Muschelkalk

#### BEREICH

---

Homburger Kallmuth

---

### PRODUKTLINIE

## klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 • www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler (stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) • Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-IdNr.DE134182975