

# Edition Baum "Meisterwerk" Sekt, Scheurebe, mild

Deutschland | Rheinhessen

## Beschreibung

Feinperlig und hellgelb schillert die Scheurebe im Glas. In der Nase ungemein sortentypisch, mit Aromen von Cassis, Aprikose und reifem Pfirsich. Ein beschwingter, saftiger Geschmack, der durch einen fruchtbetonten Nachhall abgerundet wird. Für Liebhaber milder, aromatischer Sekte genau die richtige Wahl.

## Wussten Sie schon?

Die Scheurebe ist nach ihrem Züchter Georg Scheu benannt, der sie im Jahre 1916 in Alzey/Rheinhessen, durch Kreuzung von Riesling und Bukettrebe, züchtete. Von letztgenannter Rebe stammen die rassigen Fruchtaromen.

## Passt zu:

Dieser Sekt ist der ideale Auftakt für angenehme Stunden und ebenso ein gelungener Abschluss. Bei Tisch passt er zu vorzugsweise säurearmen Fruchtdesserts z.B. Honigmelone oder Birne, die seine liebliche Art sanft unterstreichen.

## TECHNISCHE DATEN

|              |                 |                  |                 |
|--------------|-----------------|------------------|-----------------|
| LAND:        | Deutschland     | REBSORTE:        | Scheurebe       |
| ANBAUGEBIET: | Rheinhessen     | KATEGORIE:       | Sekt/Schaumwein |
| GESCHMACK:   | mild            | TRINKREIFE:      | jung genießen   |
| ALLERGENE:   | enthält Sulfite | INHALT:          | 0,75 L          |
| RESTZUCKER:  | 70,2 g/l        | SÄURE:           | 4,9 g/l         |
| ALKOHOL:     | 12,5 vol. %     | TRINKTEMPERATUR: | eisgekühlt      |

