

2022 Niersteiner Kirchplatte, Scheurebe, Qualitätswein, feinherb

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Dieser Weißwein erfreut mit seinen beachtlichen Aromen von Johannisbeere, Zitrone und Jasmin, die sich harmonisch mit einer lebhaften Mango-Note im Hintergrund verbinden. Dieser Tropfen unterstreicht seine Komplexität mit einer mittleren Säure, die perfekt mit der feinen Restsüße ausbalanciert ist. Die Scheurebe, eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling, ist bekannt für diese Art von beeindruckend aromatischen Weinen. Sie überrascht mit einer cremigen Textur, die ihre fruchtigen Noten noch hervorhebt und ein rundes, weiches Mundgefühl erzeugt.

Wussten Sie schon?

Ein bisschen Historie: Während des 1. Weltkriegs gelang dem Rebenzüchter Georg Scheu mit seinem 88. Sämling einer Kreuzungsserie die Neuzüchtung Scheurebe. In dieser verwirrenden Beziehungskiste spielte der Riesling als Mutter die tragende Rolle und nach langwierigen Vaterschaftstests konnte die Bukettrebe (Silvaner x Trollinger) als Partner ermittelt werden. Der SWR-Weinmann Werner Eckert ergänzt den Blick auf die Geschichte: „1936 wurde die Sorte zwar zunächst Dr.-Wagner-Rebe genannt – nach einem Nazi-Bauernführer – aber nach 1945 war dieser Name nicht mehr opportun. Erst 1956 wurde sie dann nach ihrem Züchter „Scheurebe“ getauft. Dazwischen hieß sie eben Sämling 88“. [rheinessen.de/scheurebe]

Passt zu:

leichten Gerichten wie sommerlichen Salaten oder gegrilltem Fisch, wobei er die Aromen dieser Speisen wunderbar intensiviert.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Scheurebe	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	20,6 g/l
SÄURE:	5,3 g/l	ALKOHOL:	10 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



