

2023 Scheurebe, Qualitätswein, Niersteiner Spiegelberg, trocken

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Die Scheurebe, eine vielseitige und bemerkenswerte Rebsorte, präsentiert sich hier von ihrer besten Seite: aromatisch, frisch und fruchtig. Schon beim ersten Kontakt beeindruckt dieser Wein mit seiner verlockenden Duftigkeit. Intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere, Weinbergspfirsich und Aprikose verschmelzen harmonisch mit den süßlichen Noten von Honigmelone. Am Gaumen entfaltet der Wein seine ganze Komplexität und zeigt eine ausgewogene Struktur mit einer mittleren Säure, die den fruchtigen Charakter elegant unterstreicht.

Wussten Sie schon?

Die "Erfindung" der Scheurebe: Die Scheurebe wurde im Jahr 1916 von dem Rebenzüchter Dr. Georg Scheu in Alzey, einer Stadt in Rheinhessen, gezüchtet. Die Rebsorte ist eine Kreuzung aus Riesling und einer unbekanntem Wildrebe, wobei man sich lange darüber stritt, ob die zweite Elternsorte die Silvaner- oder eine Bukettrebe sei. Die Geschichte erzählt, dass Dr. Scheu bei seinen Zuchtversuchen eigentlich eine Verbesserung der Riesling-Rebe anstrebte. Erst später erkannte man das Potenzial der neuen Rebsorte, die nach ihrem Züchter benannt wurde.

Passt zu:

Unserer Scheurebe trocken harmoniert hervorragend mit einer Vielzahl von Speisen, insbesondere leichten Sommergerichten wie gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten oder frischen Salaten. Auch zu asiatischen Speisen mit moderater Schärfe oder zu milden Käsevariationen ist dieser Wein ein idealer Begleiter.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Scheurebe	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	7,4 g/l
SÄURE:	6,9 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



