

2023 Scheurebe feinherb, QW, Niersteiner Spiegelberg

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Im Glas entfaltet sich ein einladendes Bouquet von Apfel, Honig, Pfirsich und Aprikose, begleitet von einem zarten Hauch von Jasmin. Der Wein beeindruckt durch seine harmonische Balance zwischen aromatischer Fülle und kräftiger Säure, was ihm eine erfrischende Lebendigkeit verleiht. Der Stil unseres Scheurebe feinherb ist geprägt von Aromatik, Harmonie und Trinkfreude, was ihn besonders zugänglich und vielseitig macht.

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:

Kulinarisch harmoniert er wunderbar mit asiatischen Gerichten, leichten Sommergerichten wie Salaten mit Hähnchenbrust oder frischen Meeresfrüchten. Auch zu milden Käsesorten und fruchtigen Desserts ist dieser Wein ein hervorragender Begleiter.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Scheurebe	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Weißwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	bis 2026	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	19,2 g/l
SÄURE:	6,9 g/l	ALKOHOL:	11 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

