



EXPERTISE

SCHEUREBE

JAHRGANG:	2018
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
QUALITÄTSSTUFE:	Auslese
REBSORTE:	Scheurebe
FARBE:	Weiß
GESCHMACK:	süß
LINIE:	Süsse Aussicht
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	11.5%
RESTZUCKER:	63.8 g/L
SÄURE:	5.8 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	4895



BESCHREIBUNG

Diese Rebsorte wurde von Georg Scheu 1916 in Alzey gezüchtet. Anfänglich war man der Meinung es würde sich um eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling handeln. Aber nach neueren Erkenntnissen sind die wahren Eltern eine unbekannt Wildrebe und Riesling.

CHARAKTERISTIK

Durch die schonende Kelterung der sehr reifen Scheurebetrauben und eine kontrollierte kühle Vergärung haben einen wahren Aromenstrauß entstehen lassen. Goldene Reflexe in der Farbe, fruchtige Aromen von Johannisbeere strömen in die Nase, eine Note erinnert an Mango und Litschi auf der Zunge, feine Süße trägt den Wein.

PASST ZU

zu Hefekuchen, Süßspeisen mit Fruchtspiegel oder karamellisiertem