

Weinexpertise

SCHEUREBE Springer lieblich

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Scheurebe

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 34,1 g/l · Säure: 6,1 g/l · Alkohol: 11,0 %

Weinbeschreibung

Die Scheurebe ist eine Neuzüchtung von Georg Scheu aus dem Jahre 1916. Er war damals an der Landesanstalt für Rebzüchtung in Alzey tätig. Erst im Jahr 2012 fand man durch DNA-Analysen heraus, dass neben dem Riesling die Bukettrebe als Kreuzungspartner diente und nicht wie lange vermutet der Silvaner.

Die reifen Trauben werden in der Kelter gepresst und der Most gezügelt vergoren. Die Gärung wird durch Kühlung gestoppt um die natürliche Restsüße zu erhalten.

Im Glas zeigt sich unsere Scheurebe in einem zarten, blassgelben Farbton. In der Nase entfalten sich Aromen exotischer Früchte wie Mango und Litschi, die sich harmonisch mit floralen Noten von Holunder verbinden. Eine feine Muskatnote rundet das Duftbild elegant ab. Am Gaumen wird die schmeichelhafte Süße von saftigen Pfirsicharomen umrahmt. Die milde Säure verleiht dem Wein eine erfrischende Leichtigkeit und führt in einen langen, exotischen Abgang.

Speiseempfehlung

Die liebliche Scheurebe macht sich sehr gut als Begleitung zu Leberterrinen oder auch Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen. Auch mit asiatischen- und indischen Speisen lässt sie sich gut kombinieren. Zum süßen Abschluss eignen sich fruchtige Sorbets mit frischen Früchten.

