

Weinexpertise

SCHEUREBE lieblich

Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Scheurebe

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 34,0 g/l · Säure: 6,5 g/l · Alkohol: 10,5 %



Weinbeschreibung

Die Scheurebe ist eine Kreuzung von Georg Scheu aus dem Jahre 1916. Er war damals an der Landesanstalt für Rebzüchtung in Alzey tätig. Ehe der Züchter in der Sortenbezeichnung verewigt wurde, war sie bis Ende 1945 unter dem Namen „Dr.-Wagner-Rebe“ bekannt. Dank DNA-Analysen weiß man mittlerweile, dass neben dem Riesling die Bukettrebe als Kreuzungspartner diente und nicht wie lange vermutet der Silvaner.

Im Glas strahlt unsere Scheurebe in einem blassen Gelb. Die floralen Anklänge von Holunder paaren sich in der Nase mit Nuancen exotischer Früchte wie Mango und Litschi. Diese werden von einer Muskatnote begleitet. Am Gaumen wird die schmeichelhafte Süße von feinen Pfirsicharomen umrahmt. Die milde Säurestruktur sorgt für eine erfrischende Leichtigkeit und mündet in einen exotischen fruchtbetonten Abgang.

Speiseempfehlung

Die liebliche Scheurebe eignet sich sehr gut als Begleitung zu Fischvorspeisen. Außerdem lässt sie sich gut zu kräftig gewürzten asiatischen Speisen oder der deftigen Pfälzer Küche kombinieren.

