



2025 Scheurebe Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

In der Nase zeigt sie sich zunächst reduktiv und vielschichtig. Mit etwas Luft entfalten sich Noten von grüner Paprika und Maracuja, die der Rebsorte ihre unverwechselbare Handschrift verleihen. Feine Salzzitronen Note im Abgang und lebhafte Säure sorgen für Zug. Eine charaktervolle Scheurebe.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Edelstahltank, Hefelager bis Ende Dezember.

Boden/Lage

Diese Scheurebe entstammt keinem bestimmten einzelnen Weinberg, sondern ist das Ergebnis einer Assemblage aus Trauben ausgewählter Einzellagen. Durch perfekte Abstimmung zwischen Rebsorte und Terroir erreichen wir so optimale Frucht und Aromen.

Passt gut zu

Asiatische Küche; Fischgerichte,
Melone mit Parmaschinken

Analysedaten

Alkohol: 12,0 %

Restsüße: ??? g/l

Säure: ??? g/l

Lagerfähigkeit

2 – 3 Jahre

Ertrag

80 hl/ha

