EXPERTISE

SCHEUREBE

JAHRGANG:	2025
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	lieblich
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	45,50 g/L
SÄURE:	7,20 g/L
ARTIKELNUMMER:	4697
EAN:	4011993469718



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 unbekannte Wildrebe und Riesling.

CHARAKTERISTIK

Silbern schimmerndes hellgelb in der Farbe. Die feine Süße ist sofort schmeckbar, welche den Wein trägt. Eine fast pikant anmutende Säure nimmt der Süße die Schwere und lässt den Wein fast schwebend erscheinen.

PASST ZU

Desserts oder einfach so zu Partys und für Freunde des süßen Weißweines.
Passt aber auch zu intensiv gewürzten Speisen wie sie in der asiatischen Küche vorkommen.

Winteraktion