

Ferdinand Pieroth Scheurebe, Kabinett, Pfalz, lieblich

Deutschland | Pfalz

Art. Nr. 581231

Weinbeschreibung

Eine Delikatesse, die alle Sinne verzaubert. Die außergewöhnliche Aromenpalette offenbart Noten von schwarzer Johannisbeere, Muskat und Minze. Auf der Zunge entfaltet sich ein aromatischer Geschmack von Pampelmuse und Maracuja, getragen von einer subtilen Säurestruktur und perfekt ausbalancierter Restsüße. Diese Scheurebe verspricht ein unvergessliches Fruchtspiel.

Wussten Sie schon?

Die Pfalz gehört zu den mildesten und sonnenreichsten Regionen Deutschlands. In manchen Jahren werden mehr als 2.000 Sonnenstunden gezählt. Mit ihren fast 23.400 Hektar ist sie das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet, nur auf ungefähr 400 Hektar wird Scheurebe angebaut. Diese, benannt nach ihrem Züchter Georg Scheu, ist eine Kreuzung aus Riesling und der Bukettraube. Dem Rebzüchter Georg Scheu fehlte zu seiner Zeit eine fruchtige und aromatische Rebsorte mit einem feinen, aber bestimmten "Spritzer" Säure, der die Aromen harmonisch unterstützt. Aus vielen Versuchen ging schließlich die Rebsorte Scheurebe hervor, eine Kreuzung aus Riesling und der Bukettraube, die wiederum eine Kreuzung aus Silvaner und Trollinger ist.

Passt zu:

Der ideale Begleiter zu Ragout von Fisch oder Geflügel, zur asiatischen Küche oder zu Quiche. Auch ganz ohne Essen ein Hochgenuss!

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|------------|--------------------|------------------|---------------|
| JAHRGANG: | 2023 | LAND: | Deutschland |
| ALKOHOL: | 9 vol. % | ANBAUGEBIET: | Pfalz |
| INHALT: | 0,75 L | RESTZUCKER: | 56 g/l |
| WEINART: | Weißwein, lieblich | SÄURE: | 5,4 g/l |
| REBSORTE: | Scheurebe | TRINKTEMPERATUR: | gekühlt |
| ALLERGENE: | enthält Sulfite | TRINKREIFE: | jung genießen |

