



# **W e i n e x p e r t i s e**

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



# Weinexpertise



## 2022 Scheurebe

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	371-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Scheurebe
Rebsorte:	Scheurebe
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Scheurebe ist eine nach Georg Scheu benannte und von ihm in den 1920er Jahren gezüchtete Weißweinsorte. Gekreuzt wurde sie aus dem Riesling und der Bukettraube. Die ursprünglichen Annahme, es handele sich um eine Kreuzung von Riesling und Silvaner, konnten in der Zwischenzeit durch DNA-Analysen widerlegt werden.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Zarte Frucht nach Grapefruit und schwarzen Johannisbeeren. Saftig und erfrischend, mit feiner Süße.
Speiseempfehlung:	Hervorragender Begleiter zu Thai Currys oder zu süß-sauren asiatischen Gerichten
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	9,61 %Vol.
Restzucker:	45,5 g/l
Säure:	7 g/l

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.