



2016 Ungstein Scheurebe trocken

VDP.ORTSWEIN

Die Rebsorte:

Als Kreuzung von Riesling und Bukettrebe wurde die Rebsorte Scheurebe 1916 von Dr. Georg Scheu in Alzey gezüchtet.

Ihre besonderen Vorzüge in der Dessertweinbereitung (attraktives Bukett, späte Reife, gute Säurestruktur) führten zu einer schnellen nationalen wie auch internationalen Verbreitung der Rebsorte.

Im Weingut Pfeffingen hat man sich der Scheurebe seit nunmehr 50 Jahren mit Begeisterung verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte und zeigt hier auch ihre Größe im trockenen Bereich.

Der Boden:

Der Scheurebe-Weinberg im Hause Pfeffingen befindet sich in einer absoluten Spitzenlage, dem Ungsteiner Herrenberg. Ganz bewusst wurde die Rebsorte dort gepflanzt, weiß man doch von den hohen Ansprüchen an Lage und Boden. Nur wirklich sehr gute Lagen, mit einer Süd-Exposition und einem kräftigen, gutversorgten Boden gewährleisten die optimale Reife der Trauben.

Der Wein:

Die ausgewählten, vollreifen Trauben wurden sorgsam von Hand verlesen, gemahlen und für einige Stunden auf der Maische stehen gelassen. Dadurch wurden die Aromastoffe optimal freigesetzt.

Eine feine Litschi- und Limettenaromatik betört nun die Sinne.

Der komplexe Körper sowie seine mineralische Art begeistern den Gaumen und tragen zu einem vollendeten Gesamtbild bei.

Ein wunderbarer Wein - zum Essen oder auch als Solist zu genießen.



- Fischgerichte
- Asiatische Gerichte
- kräftiger Käse



- Alkohol: 12,5 % Vol.
- Säure: 6,5 g/l
- Restzucker: 4,6 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C