



PFEFFINGEN

SCHEUREBE ²⁰/₁₉



est.
1622



WEINGUT
PFEFFINGEN

SCHEUREBE $\frac{20}{19}$



trocken

VDP.Individualist

Im Jahr 2019 hat es sich Winzer Jan Eymael zur Aufgabe gemacht, die üblichen Grenzen des Scheurebe-Geschmacks zu erweitern. Er wollte eine Scheurebe kreieren, die es in dieser Art bisher noch nicht gab: eine große, trockene Scheurebe mit Individualität, Dichte, Würze und enormem Potenzial für die Zukunft. Eine Scheurebe, die gleichzeitig ihre Herkunft und Sorte nicht leugnet. Daraus entstand die Idee einer neuen **Prestige-Scheurebe**.

Das Besondere daran? Seit einigen Jahren arbeitet das Weingut Pfeffingen im experimentellen Maßstab mit der bei Weißwein unüblichen Maischegärung. Zudem gibt es einen langen Erfahrungsschatz mit dem Ausbau von Scheurebe im Holzfass. Beide Ausbaumethoden wurden bei diesem Wein genutzt, um das Geschmacksbild von Scheurebe über die normalen Grenzen hinaus zu erweitern.

Die erste Reaktion auf diesen Wein war ein ungläubiges „Oh!“ Der Name für den Wein war geboren: **Scheurebe *O***



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 4,9 g/l
- Restzucker: 0,5 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C