



2016 Ungstein Scheurebe Spätlese

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 als 50 Jahren verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte.

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 über die hohen Ansprüche an Lage und Boden. Nur wirklich sehr gute Lagen, mit einer Süd-Exposition und einem kräftigen, gutversorgten Boden (hier: Lößlehm mit tertiärem Kalkstein) gewährleisteten 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 werden die Aromastoffe optimal freigesetzt. Nach einer gezügelten Vergärung bei ca. 18° Celsius wurde der Wein für mehrere Monate auf der Hefe gelagert („Sur lie“).

Im Duft betören nun Noten von Pampelmuse, Papaja, Blutorange und Cassis die Sinne. Der volle und runde Körper sowie seine schmelzige und dichte Art begeistern den Gaumen und tragen zu einem vollendeten Gesamtbild bei.



- Asiatische Gerichte (süß-sauer oder scharf)
- Dessert (z.B. Lycheesorbet)
- Blauschimmelkäse



- Alkohol: 11,0 % Vol.
- Säure: 6,4 g/l
- Restzucker: 43,9 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C