

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2017
NAME:	Scheurebe
QUALITÄTSSTUFE:	Auslese
GESCHMACK:	süß
ALKOHOL:	11,5 Vol. %
SÄURE:	7,6 g/Ltr.
RESTZUCKER:	76,2 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,5 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	4895
EAN:	4011993489518



BESCHREIBUNG: Diese Rebsorte wurde von Georg Scheu 1916 in Alzey gezüchtet. Anfänglich war man der Meinung es würde sich um eine Kreuzung aus Silvaner und Riesling handeln. Aber nach neueren Erkenntnissen sind die wahren Eltern eine unbekannte Wildrebe und Riesling.

PASST ZU: zu Hefekuchen, Süßspeisen mit Fruchtspiegel oder karamellisiertem

TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C

CHARAKTERISTIK: Weinbereitung:
Aus sehr reifen Scheurebeträuben - schonende Kelterung und eine kontrollierte kühle Vergärung haben einen wahren Aromenstrauß entstehen lassen.

Charakter:
goldene Reflexe in der Farbe; fruchtige Aromen von Johannisbeere strömen in die Nase; eine Note erinnert an Mango und Litschi auf der Zunge; feine Süße trägt den Wein nachhaltig.