



Scheurebe trocken

VDP.Ortswein, Ungstein, Weingut Pfeffingen

Umschmeichelt alle Sinne

Beschreibung:

Für die Scheurebe ist Jan Eymael eine der ersten Adressen in ganz Deutschland! Regelmäßig zählen sie zu den Tops aus dieser spannenden Rebsorte. Den Village zeichnet eine feine Grapefruit- und Limettenaromatik aus, die fast schon allein die Sinne und Geschmacksknospen betören kann. Sein komplexer Körper mit mineralischer Art und feiner Würze begeistern ebenfalls und tragen zu einem vollendeten und überzeugenden Gesamtbild bei. Ein wunderbarer Wein – zum Essen oder auch als Solist zu genießen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Ungstein
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Artikelnummer:	0400323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe trocken

VDP.Ortswein
Ungstein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.