



Scheurebe SP trocken

VDP.Ortswein, Weingut Pfeffingen

Kraftvoll-schmelziger Wein, unbedingt probieren

Beschreibung:

Die Familie Eymael hat sich seit mittlerweile mehr als 50 Jahren dieser Rebsorte verschrieben und zählt zu den Ausnahmekönnern hier. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte im Betrieb. Nach der Handlese werden die Trauben für einige Stunden auf der Maische stehen gelassen, wodurch die Aromastoffe optimal freigesetzt werden. Inspiriert von den großen Weißweinen der Loire wird der Most in neuen Barriquefässern vergoren.

Aromenprofil:

Am Gaumen überzeugt eine feine Johannisbeer- und Minzearomatik und betört die Sinne. Die vom Holzfass geprägten Aromen von Vanille und Röstnoten ergänzen das ideal.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Pfeffingen
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Artikelnummer:	1252925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe SP trocken

VDP.Ortswein
Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.