



2022 Scheurebe Ungstein trocken

Weingut Pfeffingen

Umschmeichelt alle Sinne

Beschreibung:

Im Weingut Pfeffingen hat man sich der Scheurebe seit mehr als 50 Jahren verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte. Die ausgewählten, vollreifen Trauben werden sorgfältig zu unterschiedlichen Reifestadien von Hand gelesen, gemahlen und für einige Zeit auf der Maische stehen gelassen. Dadurch werden die Aromastoffe optimal freigesetzt.

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Pfeffingen
Bewertung(en):	
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Artikelnummer:	0400322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe Ungstein trocken

Weingut Pfeffingen

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Scheurebe
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren