



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de



Weinexpertise

Sorte:	Scheurebe
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Scheurebe Spätlese - feinfruchtig -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol. Säure: 5,8 g/l Restsüße: 49,0 g/l
Art.-Nr.:	0846
EAN:	Fl: 4005336 084645 Ktn: 4005336 084690

Wissenswertes

Die Scheurebe wurde 1916 aus den beiden Rebsorten Silvaner und Riesling gekreuzt. Lange Jahre hat sich die Bezeichnung Sämling 88 gehalten bis die Rebsorte nach ihrem Züchter Georg Scheu benannt wurde.

Beschreibung

Die Scheurebe zeigt ein verstärktes Riesling Bukett erinnernd an schwarze Johannisbeeren. Im Geschmack zeigt er sich vollmundig rassig mit einem guten Körper. Die Süße wird durch eine anregende Säure ergänzt.

Essensempfehlung

Dieser Wein ist der Klassiker zu asiatischen Gerichten, Suppen und Salaten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

