

# Expertise

**Artikelnummer** 0836  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Scheurebe  
**Qualität** Kabinett  
**Geschmack** feinfruchtig  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	10,5 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	35,0 g/l

**EAN Flasche** 4005336 083631  
**EAN Karton** 4005336 083693

**Trinktemperatur** 8-10 °C

## 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, würzigen Suppen und Salaten mit Toppings, wie gebrateten Meeresfrüchten oder gebackenem Camembert.

## 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.



**Pfaffenweiler  
Weinhaus**

