



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz

2024 Ungstein Scheurebe -SP-* trocken

VDP.ORTSWEIN

Die Rebsorte:

Als Kreuzung aus Riesling und Bukettrebe wurde die Rebsorte Scheurebe 1916 von Dr. Georg Scheu in Alzey gezüchtet. Ihre besonderen Vorzüge in der Dessertweinbereitung (attraktives Bukett, späte Reife, gute Säurestruktur) führten zu einer schnellen nationalen wie auch internationalen Verbreitung der Rebsorte. Im Weingut Pfeffingen hat man sich der Scheurebe seit mehr als 50 Jahren verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte.

Der Boden:

Der Scheurebe-Weinberg befindet sich in einer absoluten Spitzenlage, dem Ungsteiner Herrenberg. Ganz bewußt wurde die Rebsorte dort gepflanzt, weiß man doch über die hohen Ansprüche an Lage und Boden. Nur wirklich sehr gute Lagen, mit einem kräftigen, gutversorgten Boden gewährleisten die optimale Reife der Trauben.

Der Wein:

Die ausgewählten Trauben wurden zu unterschiedlichen Reifestadien von Hand verlesen (sog. gestaffelte Lese), gemahlen und für einige Stunden auf der Maische stehen gelassen. Dadurch werden die Aromastoffe optimal freigesetzt. Inspiriert von den großen Weißweinen des Bordeaux wurde der Most in Barriquefässern vergoren.

Eine feine Johannisbeer- und Grapefruit-Aromatik sind nur zwei Teile der vollen Aromapalette die dieser Wein zu bieten hat. Dazu gesellen sich die vom Holzfass geprägten Aromen von Vanille und Röstnoten. Ein Aromaspiel in Perfektion. Die frische und dennoch kraftvolle Art des Weines umschmeichelt den Gaumen und trägt zu einem vollmundigen Mundgefühl bei.



- Fischgerichte
- Asiatische Gerichte
- kräftiger Käse
- Risotto mit Pilzen



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 4,7 g/l
- Restzucker: 0,2 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C

*Selektion Pfeffingen