

KNIPSER



2015er Scheurebe Spätlese

Qualitätswein mit Prädikat Spätlese

Rebsorten: Scheurebe

Geschmacksrichtung: moderat süß

Speiseempfehlung: Als Aperitif, zur Foie Gras oder fruchtigen Desserts, oder einfach solo

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2025

Säure: 8,7 g/l

Restsüße: 26,1 g/l

Alkohol: 11,2 % vol.

Die Scheurebe wurde 1916 von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey/Rheinhessen aus Silvaner und Riesling gekreuzt und zunächst als Sämling 88 bezeichnet. Dieser Name wird bis heute in Österreich für die Scheurebe verwendet. Bei der Scheurebe handelt es sich um eine der wenigen wertvollen Neuzüchtungen. In letzter Zeit erlebt die Scheurebe eine Renaissance und wird auch als die deutsche Antwort auf den Sauvignon Blanc bezeichnet.

Unsere Spätlese entstand durch natürlichen Gärungsstillstand und zeigt in dieser restsüßen Variante den ganzen Aromareichtum dieser Sorte:

In der Nase saftige gelbe Pfirsiche und exotische Früchte. Am Gaumen dann überwiegend weiße und schwarze Johannisbeere neben Noten von Mandel und Apfel.