



scheurebe

FEINHERB

STILISTIK

Oh Du fröhliche, oh Du selige, Fruchtgenuss bringende Weißweinzeit. Wer eine Scheurebe par excellence sucht, wird hier fündig. Mit Cassis-, Litschi-, Zitronenmelisse- und Passionsfruchtaromen präsentiert sich die Bukettrebsorte von ihrer schönsten Seite. Mit faszinierender Geschmacksdichte und einer weichen, nachhaltigen Art ist dieser Wein ein wahres Zeugnis seiner schweren Böden mit kleinem Bundsandsteinanteil. Die Trauben wurden Ende September mit einem Ertrag von nur 60 hl/ha gelesen, nach 10 Stunden Maischestandzeit bei 18° C zwei Wochen vergoren und nach einem Vollhefelager von 60 Tagen noch drei Wochen auf der Feinhefe belassen.

WEINMOMENTE

Wahre Lobeshymnen werden diesem in Frankreich gewachsenen Wein in der Kombination mit einer Süßkartoffelsuppe, einer Quinoa- oder Reispfanne und einer Käseplatte mit Edamer und Frischkäse gesungen. In vorderster Chorfront brillieren auch ein Fruchtcocktail mit frischen Beeren, ein Vanillemousse mit Passionsfruchtsauce oder eine Johannisbeer-Sahne-Torte. Ein Klassiker zu würzigen Ragouts oder asiatischen Fisch- und Geflügelgerichten. Zum Austausch mit Freunden, für den beschwingten Abend auf der Terrasse, für den unbeschwertem Genuss.

ICH MAG DEN WEIN,

weil die Rebsorte 2016 hundertjährigen Geburtstag feiert und von der Pfalzweinwerbung zur Rebsorte des Jahres gewählt wurde.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE