

# Weinexpertise



## 2016 Scheurebe Dessertwein Beerenauslese

<i>Alkohol:</i>	12,9 %Vol
<i>Restzucker:</i>	54,9 g/l
<i>Säure</i>	6,1 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	125 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	8 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2021
<i>Lagerfähig bis:</i>	2036

### **Der Wein**

Das Muss am Ende jeder Weinprobe. Der krönende Abschluss eines gelungenen Kulinariums. Ein Dessertwein von fruchtigem Charakter, erst zurückhaltend, dann sich langsam entfaltend. Ein Geruch nach Johannisbeeren und Grapefruit auf der Zunge, entfaltet sich die Scheurebe zu einem Feuerwerk von Früchten, Blüten und Süße. Mit 125 Öchsle und einer Edelfäule liegt alles in konzentrierter Form vor.

### **Speiseempfehlung**

Als Dessertwein am Ende einer gelungenen Speisenfolge. Passt zum Espresso genauso gut wie zu einer Mousse au Chocolate. Die Krönung eines hervorragenden Menüs.

### **Die Traube**

Die nach Georg Scheu benannte und von ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte Scheurebe ist eine Kreuzung aus dem Riesling und der Bukettraube. Sie kann rassige Aromen erzeugen, die an Schwarze Johannisbeeren und Grapefruit erinnern. Sie stellt hohe Lageansprüche, die Sie bei uns bekommt.

