



2022 Scheurebe *O* trocken VDP. Individualist

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. In der Zwischenzeit wird die Rebsorte vor allem auch im trockenen Ausbaustil hoch geschätzt. Im Weingut Pfeffingen hat man sich der Scheurebe seit mehr als 60 Jahren verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte.

Der Wein:

Im Jahr 2019 hat es sich Winzer Jan Eymael zur Aufgabe gemacht, die üblichen Grenzen des Scheurebe-Geschmacks zu erweitern. Er wollte eine Scheurebe kreieren, die es in dieser Art bisher noch nicht gab: eine große, trockene Scheurebe mit Individualität, Dichte, Würze und enormen Potential für die Zukunft. Eine Scheurebe, die gleichzeitig ihre Herkunft und Sorte nicht leugnet. Daraus entstand die Idee einer neuen Prestige-Scheurebe.

Was steckt dahinter? Seit einigen Jahren arbeitet das Weingut Pfeffingen im experimentellen Maßstab mit der bei Weißwein unüblichen Maischegärung. Zudem gibt es einen langen Erfahrungsschatz mit dem Ausbau von Scheurebe im Holzfass. Beide Ausbaumethoden wurden bei diesem Wein genutzt, um das Geschmacksbild von Scheurebe über die normalen Grenzen hinaus zu erweitern.

Die erste Reaktion auf diesen Wein war ein ungläubiges „O h!“
Der Name für den Wein war geboren: Scheurebe *O*



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 5,5 g/l
- Restzucker: 0,3 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C