



WEINGUT  
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen  
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz



## *2016 Ungsteiner Herrenberg Scheurebe Auslese*

*VDP.ORTSWEIN*

### *Die Rebsorte:*

Als Kreuzung von 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 40 Jahren mit Begeisterung verschrieben. Sie ist neben dem Riesling die wichtigste Rebsorte des Weingutes.

### *Der Boden:*

Der Scheurebe-Weinberg im Hause Pfeffingen 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 einer Süd-Exposition und einem kräftigen, gutversorgten Boden gewährleisten die optimale Reife der Trauben.

### *Der Wein:*

Für diesen großen Wein war es nötig, einzelne, ausgewählte edelfaule Beeren zu selektionieren. Eine äußerst arbeitsintensive und sensible Hand-Arbeit, die nur von jahrelang erfahrenen Erntehelfern geleistet werden kann. Zum Dank betören nun feine Lychee- und Johannisbeeraromen die Sinne. Die intensive Frucht umschmeichelt charmant den Gaumen und hält sich schier endlos. Gepaart mit der animierenden Säure kann man diese Auslese bereits jetzt trinken oder lange lagern.



- Aperitif
- Dessert (z.B. Lycheesorbet)
- Blauschimmelkäse
- Gänsestopfleber



- Alkohol: 10,0 % Vol.
- Säure: 7,6 g/l
- Restzucker: 119,7 g/l
- Trinktemperatur: 10-12 °C