

# SCHEUREBE TROCKEN UNGSTEIN 2020 WEINGUT PFEFFINGEN



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Strohgelb  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel +



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** sehr gut  
**Trinktemperatur** 8 bis 10 °C



**ANBAUGEBIET:** PFALZ, DEUTSCHLAND

**REBSORTE:** SCHEUREBE

**PREIS:** 11,80 €

**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
SCHWARZE JOHANNISSBEERE ◀  
HOLUNDERBEERE ◀  
MARACUJA ◀  
STACHELBEERE ◀  
NASSE ERDE ◀

als Aperitif, gedünsteter Fisch,  
gegrillter oder gebratener  
Fisch, Sushi & Co., intensive  
asiatische Gerichte, Brotzeit,  
Spargelgerichte, Camembert &  
Co., Weichkäse aus Ziegen- /  
Schafsmilch

# WINZER

Seit über 250 Jahren betreiben die Familien Fuhrmann und Eymael schon Weinbau rund um den kleinen Ortsteil von Bad Dürkheim: Pfeffingen. Inzwischen wird das Weingut von Doris Eymael und ihrem Sohn Jan geleitet. Dabei werden sie von Jans Frau Karin – ebenfalls einer studierten Önologin und Kellermeister Rainer Gabel tatkräftig unterstützt. Knapp zwei Drittel der 17 ha sind mit Riesling bepflanzt, aber auch Scheurebe, Spätburgunder und Weißburgunder haben ihren wohlverdienten Anteil von jeweils 10% der Rebfläche. Die besten Lagen sind der Herrenberg und der Weilberg, aus denen auch die großen Gewächse hervorgehen. Neben den grandiosen Rieslingen ist das Team vom Weingut Pfeffingen unumstritten ein Spezialist für die aromatischen Sorten Scheurebe und Gewürztraminer. Ob trocken oder edelsüß: Pfeffingens Scheureben gehören zu den herausragendsten Weinen dieser Sorte, die es in Deutschland zu entdecken gibt!