

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



PRÄDIKATSWEIN

SCHEUREBE KABINETT

2025

Charmanter Verführer. Holunderblüten und Cassis, etwas exotisch mit leichter Passionsfrucht. Fruchtsüße und frische Säure passen perfekt zusammen. Die Frucht bleibt zu jeder Zeit präsent und parfümiert das Mundgefühl. Intensiv und doch spielerisch frisch.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2524
ALKOHOLGEHALT	10,5 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RESTSÜSSE	35,7 g/l
GESCHMACK	fruchtsüß
GESCHMACK	Diskrete Grapefruit, Cassis, Holunder in der Nase, im Mund mit einem balancierten Süße-Säure-Spiel, bleibt im Abgang lange präsent. Die warme Lage im Lösslehm machen es den Reben leicht volle ideale Traubenreife zu entwickeln.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Scheurebe
SPEISEEMPFEHLUNG	Ein Traumbegleiter zu Pannacotta mit frischen roten Früchten und einem Sirup aus Limette mit Holunderblüten, auch toll mit einem Zitronenkuchen an frischem Himbeersorbet.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de