

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

PRÄDIKATSWEIN

## SCHEUREBE KABINETT

2023



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.

ARTIKELNUMMER	2324
ALKOHOLGEHALT	10,0 % vol
SÄURE	5,6 g/l
RETSÜSSE	39,3 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

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

[www.weingut-geil.de](http://www.weingut-geil.de) • [shop@weingut-geil.de](mailto:shop@weingut-geil.de)