

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

## SCHEUREBE

2025



Die Scheurebe Gutswein trocken vereint erstmals die warmen, reifen Bechtheimer Lagen mit der kühlen, mineralischen Prägung des Zellertals. Diese Verbindung sorgt ab dem Jahrgang 2025 für einen klaren Frischekick und eine präzise Fokussierung - ein spannendes Zusammenspiel zweier Herkunftsprofile in einem Wein.

Das VivArt Magazin schrieb : "...ein wahrer underdog... köstliche Grapefruit, Litschi, Holunderblüte, würzig, mineralisch straff." Unsere Scheurebe wie aus einem Bilderbuch. Holunderblüten, Cassis und Grapefruit tanzen miteinander auf der Zunge. Und dazu noch mineralisch und frisch-würzig.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)

ARTIKELNUMMER	2547
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,8 g/l
RESTSÜSSE	6,5 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Der Geschmack ist schön trocken, die schönen Nuancen von Holunderblüten, feiner Passionsfrucht und Limettenschale geben viel Spannung. Frisches, spielerisches Finale.
WEINART	weiß
SPEISEEMPFEHLUNG	Dieser Wein bettelt um orientalische Speisen. Tataki von Thunfisch mit Wakamé-Salat oder einem würzigen Curry. Zuhause gibt es vegetarische Gerichte wie einen Tomatensalat, Olivenstreusel mit einer kalten Tomaten-Basilikum-Brühe.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

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