GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

SCHEUREBE

2024

Das VivArt Magazin schrieb : "...ein wahrer underdog... köstliche Grapefuit, 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	2447
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTSÜSSE	6,2 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 • shop@weingut-geil.de