



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
SEIT 1128

Scheurebe TROCKEN 2025

VON GRUND AUF GUT

Unsere **VDP.GUTSWEINE** sind ein hervorragender Einstieg in die Qualitätspyramide der VDP-Klassifikation. Mit dem Anspruch in jedem Segment das Beste Frankens zu bieten, öffnen diese Weine, aus gutseigenen Weinbergen und unter den strengen VDP Kriterien hergestellt, die Tür zum Weingenuss.

Unsere sortenreinen **VDP.GUTSWEINE** repräsentieren unseren Qualitätsanspruch genauso, wie unsere edelsten Tropfen. Hier zählen für uns umsichtiger Weinbau mit Respekt vor der Natur, Handwerk mit Herz und Leidenschaft und die Erfahrung aus unserer Tradition. Mit Stolz zeigen wir unsere **VDP.GUTSWEINE** als Visitenkarten unserer Arbeit vor und laden Sie ein die **Vielfalt Weinfrankens** zu erleben.



WEINBESCHREIBUNG

Die nach Georg Scheu benannte und von Ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte Scheurebe ist eine Kreuzung aus dem Riesling und einer Buketttraube. Sie präsentiert sich farblich in einem mittleren Grüngelb. Der aromatische Eindruck, reicht von Zitronengras bis zur Stachelbeere und Holunder.

EMPFEHLUNG

Diese trockene Scheurebe passt gut zu kräftigen Fleischspeisen wie würzigen Ragouts von Geflügel oder Fisch. Sehr gut harmonisiert sie auch mit der asiatischen Küche.

ZUTATEN:

Trauben, Stabilisator: Carboxymethylcellulose, Säureregulator: Äpfelsäure, Zitronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit, Schwefeldioxid.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 323 kJ/77 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLLENHYDRATE 0,6 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Gutswein

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Schlegelflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 00170170/25-01-RF

EAN-CODE FLASCHE 4028446202228

EAN-CODE KARTON 4028446242224

ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.

SÄURE 6 g/l

RESTZUCKER 6 g/l

WEINSTIL elegant & feinfruchtig

PASSEND ZU asiatische Küche, Geflügel