



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

ABTSWINDER ALTENBERG
Scheurebe
2025

ERSTE KLASSE

VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit individuellem Charakter, deren Terroirs unseren Weinen optimale Wachstumsbedingungen bieten. Diese Lagen blicken auf eine lange Geschichte als Geburtsstätte exzellenter Weine zurück. Entdecken Sie unsere 12 **VDP.ERSTEN LAGEN®** die mit ihrem großen Spektrum Weinfranken in seiner ganzen Pracht repräsentieren.

ABTSWINDER ALTENBERG

Im geschützten Klima am Rande des beginnenden Steigerwaldes profitieren unsere Reben vom fruchtbaren Gipskeuper der **VDP.ERSTEN LAGE®** Abtswinder Altenbergs. An den Ausläufern des Friedrichbergs sorgt dieser tonige und kalkreiche Boden für eine ideale Wasserversorgung und später für mineralische und komplexe Aromen in unseren Weinen.



WEINBESCHREIBUNG

Die nach Georg Scheu benannte und von ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte Scheurebe ist eine Kreuzung aus dem Riesling und einer Buketttraube. Hier lassen sich die Aromen von Maracuja, Holunderblüte und gelber Birne erkennen. Die hierbei vorhandene dezente Fruchtsüße wird durch Säure gut eingebunden.

EMPFEHLUNG

Wir empfehlen diesen besonderen Weißwein gern zu hellem Fleisch, zu Geflügel, zur asiatischen Küche mit scharfen Chutneys und Currys. Auch Gerichte aus dem Wok eignen sich sowie auch kräftiger Käse.

ZUTATEN:

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 302 kJ/72 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLLENHYDRATE 2,0 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage®

BODEN Keuper

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Prädikatswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Bocksbeutel 0,75l

ARTIKEL-NR. 13172275/25-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446113067

EAN-CODE KARTON 4028446143064

ALKOHOLGEHALT 11 % Vol.

SÄURE 7.7 g/l

RESTZUCKER 25 g/l

WEINSTIL frisch & saftig

PASSEND ZU Käse, asiatische Küche, helles Fleisch