STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
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:
Trauben, Säureregulator: Äpfelsäure.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	307 kJ/73 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	1,9 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