



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Weinhaus Scheurebe feinfruchtig 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein zugänglicher Ortenauer Wein, der Rebsortentypizität, Frische und unkomplizierten Genuss verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchtheфе. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Cassis, Grapefruit, Pfirsich und exotische Früchte. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und duftig; die feine Restsüße fängt die lebendige Säure harmonisch auf.	
Foodpairing:	Passt besonders zu asiatischer Küche, würzigem Couscous, Ziegenfrischkäse und fruchtigen Salaten. Besondere Empfehlung: Mildes Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Limette und Koriander.	
Servierempfehlung:	7 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	7,0 g/l
	Restzucker	25 g/l
	Extrakt	19,6 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Scheurebe
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	feinfruchtig
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	