

WEINGUT LANDUA



SCHEUREBE

Die wohl berühmteste der neuen Sorten wurde aus Silvaner und Riesling gekreuzt und nach ihrem Züchter Georg Scheu benannt. Von ihrem Geburtsort Alzey aus verbreitete sie sich rasch auch in viele andere Weinbaugebiete Deutschlands. Die Weine betören Gaumen und Nase mit ihrem feinen und sehr aromatischen Bukett. Der Duft nach schwarzen Johannisbeeren wird von vollfruchtigen Mango- und Mandarinenaromen ergänzt. Hochwertige Auslesen zeigen auch den Duft reifer Bananen und Birnen.

Die Weine der Scheurebe schmecken am besten zu gekochten Fleischgerichten mit einer kräftigen Soße. Insbesondere zur deftigen Küche paßt eine Scheurebe. Zur Gänseleberterrine, zu Blut- und Leberwurst aber auch zur Lauchtorte oder zum Zwiebelkuchen paßt eine halbtrockene Scheurebe hervorragend.