

# Weingut Pfeffingen Riesling & Scheurebe QbA

Das Weingut Pfeffingen in Ungstein gehört zu den renommiertesten Familienbetrieben der Pfalz und wird heute von Jan Eymael in sechster Generation geführt. Der Betrieb ist seit Jahrhunderten mit den besten Lagen rund um den Mittelhaardt verbunden, darunter berühmte Weinberge wie Ungsteiner Herrenberg und Weilberg. Diese traditionsreiche Herkunft spiegelt sich in einer Stilistik wider, die gleichermaßen präzise wie charaktervoll ist. Mit der Cuvée aus Riesling und Scheurebe präsentiert Pfeffingen eine Verbindung zweier Rebsorten, die die Region nachhaltig geprägt haben.

## Vinifikation

Die Trauben stammen aus sonnenverwöhnten Pfälzer Weinbergen mit kalkhaltigen und sandigen Böden. Nach selektiver Handlese werden beide Sorten getrennt im Edelstahltank vinifiziert, um ihre Eigenheiten zu bewahren, und anschließend feinfühlig cuvétiert.

## Verkostungsnotizen

In der Nase eine duftige Aromatik von exotischen Früchten wie Maracuja, Litschi und Grapefruit, kombiniert mit der klaren Zitrusfrische des Rieslings. Am Gaumen lebendig, saftig und mit feinem Spiel, das von einer harmonischen Balance zwischen Frucht und Struktur getragen wird. Der Abgang ist frisch, fruchtig und anhaltend.

## Speisenempfehlung

Ideal zu asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe, zu Geflügel oder als aromatischer Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Region	Pfalz
Geschmack	trocken
Passt zu	Apéritif, Vorspeisen, helles Fleisch, asiatische Küche, Geflügel
Rebsorte	Weißwein Cuvée
Enthält Alkohol	Ja

## Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Stabilisatoren: Metaweinsäure

## Inverkehrbringer

Example Company

