

## 100 Jahre Scheurebe

### Ein Grund zum Feiern

100 Jahre jung ist die aromatisch fruchtige **Kreuzung** aus Riesling und Bukettrebe (Silvaner x Trollinger) nun schon – ein Grund mehr zum Feiern und Anstoßen, natürlich und am besten mit einem Glas Scheurebe vom Weingut Wirsching.

### So kam sie zu ihrem Namen

1916 hat ihr Namensgeber, der Altmeister der deutschen Rebenzüchtung, **Georg Scheu**, diese Rebsorte gekreuzt und im Jahr darauf im rheinhessischen Alzey gepflanzt. Ziel dieser neuen Rebsortenzüchtung war es, einen Wein zu schaffen, der für sich selbst steht, naturrein mit einem ansprechenden Bukett. Das gelingt natürlich am besten, wenn Rebe und Vegetationsbedingungen zusammenpassen so wie bei uns in Weinfranken.

### Die Verbreitung der Scheurebe

1936 wurde die Scheurebe erstmal angebaut und 1956 unter den Sortenschutz gestellt, mit Eintrag in die Sortenliste 1968. Ihren **Siegeszug** beim Endverbraucher trat die Scheurebe in den 70er Jahren an, als sich die Nachfrage nach Spätlesen (Rebsorten mit früher Reife, spätem Vegetationsabschluss, hohen Mostgewichten und reifer Säure) verstärkte. 1952 kam die Scheurebe nach Franken, importiert von Hans Wirsching, damaliger Eigentümer des Weinguts Wirsching. Heute gedeiht sie in der „premier cru“-Lage Iphöfer Kronsberg. Der Spätlese-Jahrgang 2009 wurde bereits mit dem **Sommelier Wine Award 2011** ausgezeichnet.



Im Bild: Hans Wirsching

### Die Scheurebe und das Terroir

Das exotische und zugleich mineralische Aroma macht die Scheurebe der ersten Lage so besonders und natürlich trägt auch die außergewöhnliche Bodenbeschaffenheit dazu bei: **Gipskeuper**. Er entstand im erdgeschichtlichen Zeitalter Trias (vor 200 bis 230 Millionen Jahren) als oberste Schicht, auf Buntsandstein und Muschelkalk. Der mineralische Keuperboden hat eine hohe Wasserhalte- und Wärmespeicherfähigkeit – ein paradiesischer Untergrund für die Scheurebe also. Die Anbaufläche in Franken beträgt 150 ha (2,4 %), damit sind die **Weine der Scheurebe eine besondere Rarität** und ein **Geheimtipp** für alle Genusstrinker. Eine aromatische Melange aus exotischem Obst, Birne, Pfirsich, mit einem Hauch Johannisbeere breitet sich auf der Zunge aus. So passt die Scheurebe (Alte Reben) als Spätlese auch hervorragend zu aromatisch würzigen Ragouts von Fisch oder Geflügel. Als Kabinettwein begeistert sie in geselliger Runde und macht Lust auf mehr – **Zum Wohl auf ein weiteres Jahrhundert!**



### Aktuell erhältlich:

2015 Iphöfer Scheurebe Kabinett trocken (Wein-Nr. 565) - 9,80 EUR  
2015 Iphöfer Kalb Scheurebe Kabinett (Wein-Nr. 560) – 11,00 EUR

