

Glück kann man trinken

Die Scheurebe, gilt als anspruchsvolle und aromatische Traube – die derzeit in aller Munde ist. Sommelière Heike Philipp lädt zum Probieren ein.



Im Jahre 1916 gelang dem Rebzüchter Georg Scheu in der damaligen Landesanstalt für Rebzüchtung in Alzey eine überzeugende Neuzüchtung: die Scheurebe. In Österreich und der Schweiz heißt die Scheurebe heute immer noch so, wie sie aus den Züchtungen hervorgegangen war: „Sämling 88“. In diesem Jahr feiern wir den hundertsten Geburtstag dieser stilistisch vielseitigen Rebsorte, von der man behaupten kann, dass sie mehr denn je im Trend liegt. Denn sie harmonisiert wunderbar mit geschmacksintensiven Gerichten und ist auch mit etwas höherem Restzucker sehr attraktiv.

Auf zwei trockene Scheureben von Christian Stahl vom Winzerhof Stahl in Auernhofen möchte ich Ihr Augenmerk lenken: Die 2015er Damaszener Stahl Scheurebe trägt den Namen „Botenstoff“, weil beim kleinsten Anzeichen von Unglücklichsein meist bereits ein Botenstoff im Gehirn fehlt – wofür sie das perfekte Gegenmittel ist. Der „Botenstoff“ im Glas zeigt sich in strahlend hellem Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entwickelt er eine blitzsaubere und geradlinige Aromatik mit Noten von Stachelbeere, Grapefruit, Cassis und grünem Apfel unterstützt von filigranen floralen Noten weißer Blüten und Holunder. Am Gaumen wirkt die Scheurebe mineralisch, knackig frisch, finesenreich und unheimlich animierend. Sie

passt mit Ihrem mittleren Körper und den angenehmen zwölfteinalb Volumenprozent Alkohol wunderbar zu Vorspeisen und leichten Fischgerichten.

Wenn es denn etwas mehr sein darf, lege ich Ihnen den Zweimännerwein ans Herz. Das ist eine 2015er Scheurebe, die in vinophiler Freundschaft mit dem Regensburger Andreas Ehl entstand. Dem Regensburger Wein sagt man nach, ein Dreimännerwein zu sein. Ein Mann trinkt und zwei müssen ihn festhalten, weil der Wein so sauer ist. Der Vorsatz galt, bei gelungenem Erstlingswerk der beiden Weinfreunde, einen Zweimännerwein zu erzielen: Beide trinken und keiner hält den anderen. Die 40 Jahre alten Reben für den Zweimännerwein wachsen in Randersacker in der Lage Marsberg. Er begeistert mit einer komplexen Aromatik gepaart mit saftiger Frische und Mineralität die seinesgleichen sucht. Er harmonisiert wunderbar mit aromenreichen Fischgerichten, hellem Fleisch und zu asiatischer Küche. Der „große Bruder“ vom Botenstoff ist eine Scheurebe vom Feinsten, mit kräftigem Körper und lang anhaltendem Abgang, ohne jedoch schwer zu sein. Beide Weine können Sie im „Pavillon“ bei „Schraud & Baunach“ in Würzburg kaufen, oder direkt zum Menü bei uns im Restaurant verkosten.

Trinkempfehlung

-  Zweimännerwein Scheurebe
-  Winzerhof Stahl Auernhofen
-  9 bis 12 °C
-  jetzt bis 2021
-  Burgunderglas

Die Scheurebe vom Winzerhof Stahl harmonisiert wunderbar mit aromenreichen Fischgerichten, hellem Fleisch und asiatischer Küche.



Heike Philipp

Mit ihrem Mann Michael leitet die Diplom-Sommelière das Restaurant und Renaissance-Palais „Philipp“ in Sommerhausen, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet zu den renommiertesten Adressen für Feinschmecker in Franken zählt. In „Tiepolo“ stellt sie Weine vor, die sie auch Ihren Gästen ins Glas schenkt.

