



## 2025 SCHEUREBE Gössenheim Ortswein

Qualitätswein | Trocken

### ANALYSE

Restzucker 5,9 g/l  
Säure 6,6 g/l  
Alkohol 11,5 % vol.

Vegan

### LAGE

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splintern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Weinberge.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Ausgeprägte Aromen von Stachelbeere, Grapefruit und Aprikose, ein Hauch Mandarine, vegetative Noten vom Buchsbaum und grünem Tee, spritzige Säure, elegante Frucht und Mineralik finden sich in einem sehr guten Nachhall.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Zu Krustentieren wie gebratenem Kaisergranat und Orangenjus, sehr gut zu gelben Currygerichten mit Hühnchen und Basmatireis, fränkischem Spargel mit Soße Hollandaise und Butterkartoffeln, gebratener Ente mit Rahmwirsing und Kloß.

### ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



**HÖFLING**   
WEINGUT

Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim  
Tel. 09353 7632 | [info@weingut-hoefling.de](mailto:info@weingut-hoefling.de)