

Da scheu her: Scheurebe!

Eine Flasche aus der Pfalz zeigt uns, was für einen grandiosen Wein ein **guter Winzer aus der seltenen und zickigen Rebsorte Scheurebe** keltern kann.



Auf den Sommer! Den Sommer? Jetzt? Nee klar, es ist noch kalt. Aber die Matrosen sehnen sich in die heiße Zeit, in der kühler Weißwein fließt.

Wie kommt´s? Nicht die Malediven, Gran Canaria oder die Provence locken. Es ist ein Wein, der uns auf den warm leuchtenden Horizont schauen lässt: Scheurebe sein Name.

Spätsommer im Glas.

Feine Frische, gehobene Fruchtigkeit. Sommer in Flaschen möchten wir rufen. Doch halt - es gibt Widerspruch innerhalb der Crew. Oder besser gesagt ein Verlangen nach Präzisierung: Später Sommer. Ja genau! Wenn die Abende mit Goldrand wieder kühler werden und die Spinnfäden im Abendwind wehen.

Wenn jemand das erste Feuerholz aus dem Schuppen holt und der Fisch über den Kohlen schwebt. Dann wird's Zeit für diesen herben, trocken-verspielten, kühl-eleganten Wein.

Gefährlich einfach.

Dann holen wir ihn aus dem Kühlschrank. Am besten schon mittags, wenn die Sonne noch auf den längst zusammengeballten Ähren steht. Leicht rinnt er uns ins Glas, und schnell wird die erste Flasche leer sein. Verdammt gefällig und fast gefährlich einfach kommt er daher.

In der Nase Kiwi, grüne Früchte, Stachelbeeren. Sehr angenehm. Fast zurückhaltend. Im Mund reife, tiefe Frucht, elegante Säure, schlanker Korpus. Erinnert irgendwie an Sauvignon Blanc.

Frucht, Säure, wenig Alk.

Im Gegensatz zum Sauvignon Blanc heißt es bei der Scheurebe jedoch: einfache Rebsorte, die schwer in guten Wein zu verwandeln ist. Man sagt ihr hohe Ansprüche an die Lage nach. Aber wem es gelingt, der erntet reich. So wie Peter Stolleis, Winzer aus der Pfalz, der diesen Wein gemacht hat. Kompliment!

Uns überzeugt diese kleine deutsche Schwester des Sauvignon Blanc durch Besinnung auf das Wesentliche. Ein wenig außergewöhnliche Frucht, eine klare Säure, gutes Spiel bei moderatem Alkohol.

Und warum nicht gleich das Original aus Frankreich? Weil die Scheurebe nicht so aufdringlich auf den Tisch kommt. Sie macht sich nicht so breit. Weil sie nicht ruft: schaut her, da bin ich! Weil sie einfach da ist und überzeugen kann. Nicht nervös auf der Überholspur - eher entspannt auf dem Hollandrad. Sie heißt ja schließlich auch nicht Schaurebe.

Ein bisschen Geschichte.

Wir schlagen nach: 1916 von einem gewissen Georg Scheu auf die Welt gebracht, gekreuzt aus Riesling und der Buketttraube. Ein regelrechter Jungspund unter den Rebsorten also.

Und da scheu her: in Österreich heißt sie Sämling 88 und in Deutschland nannte man sie bis 1950 Wagnerrebe. Nicht nach dem Richard, dem Komponisten. Sondern nach Richard, einem Agraringenieur und Politiker aus unheilvoller Zeit. Ach ja, fast vergessen: wir tranken den Jahrgang 2013.

Zu unseren scheuen Rebe servieren wir Kabeljau oder Austern oder Risotto mit Meeresfrüchten oder einfach Spargel mit Butter.

- **Scheurebe Kabinett trocken vom Weingut Peter Stolleis** für 8,30 Euro [ab Hof](#).

Quellen-URL:

<http://www.captaincork.com/weingut-peter-stolleis-scheurebe-kabinett-trocken-sauvignon-blanc-pfalz-deutschland>