

# Das Weingut

Weingut Georg Scheidgen

Hammerstein, Mittelrhein



# Der Wein

**2023 Riesling, „Vom Blauschiefer“, lieblich**



Unser Riesling „Vom Blauschiefer“ ist ein Weißwein, der mit seiner Süße und dem üppigen Körper besticht. Der Wein ist sehr mineralisch und hat fruchtige Aromen von tropischen Früchten und Pfirsich. Ein Schmeichler mit wenig Alkohol für jeden Anlass. Er passt gut zu einem leckeren Tiramisu oder einer Panna Cotta mit Waldfrüchten, sowie zu kräftigem Käse wie Gorgonzola oder Roquefort. Auch zu Gerichten der asiatischen Küche eignet sich dieser Wein hervorragend.

Alkohol 8,5 %vol.

Restzucker 73,3 g/l

Gesamtsäure 6,6 g/l



# Das Weingut

Weingut Georg Scheidgen

Hammerstein, Mittelrhein



# Der Wein

**2023 Riesling, halbtrocken**



Der Riesling besticht mit seiner saftigen Frucht und schmeckt nach Ananas, Pfirsich und grünem Apfel. Er eignet sich gut zu leichten, sommerlichen Gerichten wie Geflügel, Grillfleisch und Salaten, oder als Aperitif sowie Pasta-Wein. Ein frischer Tischwein für jede Gelegenheit, als Alltagswein und an heißen Sommertagen oder -abenden

Alkohol 12 %vol.

Restzucker 16 g/l

Gesamtsäure 6,2 g/l

# Das Weingut

Weingut Georg Scheidgen

Hammerstein, Mittelrhein



# Der Wein

**2023 Hönninger Feigenberg, Weißer Burgunder  
Edition Pinot, trocken**



Da es der erste Ertrag aus diesem Weinberg ist, wird der Wein auch oft als „Jungferwein“ bezeichnet. Dabei handelt sich um den ersten Wein, das heißt den ersten Jahrgang, eines neu angelegten Rebbergs. Alleine das macht ihn zu einer einmaligen Rarität. Jungferweine charakterisieren sich durch ihre einmalige Frische und jugendlichen Übermut.

Durch die feine Frucht, weiche Säure und leichte Restsüße ist der Wein ein toller Begleiter zu Speisen wie Meeresfrüchte, Kalb, Fisch und Geflügel.

# Das Weingut

Weingut Georg Scheidgen

Hammerstein, Mittelrhein



# Der Wein

**2023 Spätburgunder „Blanc de Noir“, trocken**



Dieser Wein hat Format, ist fruchtig und beerig, dabei aber wunderbar saftig. Die Farbe erinnert an ein leichtes lachsrosa. Er eignet sich als Terrassenwein und begleitet perfekt frischen Salat, gegrillte Krustentiere und Fisch, sowie Fingerfood, die Gewürzküche oder den geselligen Grillabend.

Alkohol 12,5 %vol.

Restzucker 7,9 g/l

Gesamtsäure 5,8 g/l

# Das Weingut

Weingut Georg Scheidgen

Hammerstein, Mittelrhein



# Der Wein

**2023 Grauer Burgunder Edition Pinot, trocken**



Die Trauben stammen aus einer kleinen Einzellage mit altem Rebbestand und wurden von Hand selektiert. Der Wein präsentiert sich gehaltvoll und mineralisch. Er ist körperreich und besitzt einen schönen Schmelz mit lebendiger Frucht, sowie langem Nachhall am Gaumen. Er passt zu kräftigen Fischgerichten, Salaten, Pasta, Pizza, Pilzgerichte, Geflügel und Wildgeflügel, sowie hellem Fleisch.

Alkohol 12,5 %vol.

Restzucker 7,8 g/l

Gesamtsäure 6,8 g/l