



1. **Rebsorte:** *SCHEUREBE*
2. **Kreuzung:** Silvaner x Riesling
3. **Herkunft:** von Georg Scheu 1916 an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey/Rheinhessen gekreuzt.
4. **Kreuzungsjahr:** 1916
5. **Anbaufläche D:** **1.781 ha** (Rheinhessen 1.016 ha (2006)
R-Pfalz 431 ha, rückläufige Anbautendenz,
6. **Fläche Franken:** **125 ha** (2,04 % der Rebfläche, 2006)
7. **Bedeutung in Europa:** gering, etwas in Österreich (Steiermark)
8. **Bedeutung weltweit:** gering, etwas in Kalifornien
9. **Sortenbeschreibung/Trauben/Reife:**
Traube mittelgroß, dichtbeerig, gedrunen. Beere mittelgroß, rund, gelbgrün. Geschmack saftig, mit fruchtigem Sortenaroma.
10. **Sorteneigenschaften/Ansprüche an Standort/Anbauwert:**
Starkwüchsig, kalkverträglich, für gute Silvaner und Rieslinglagen, dort hochreife, würzige Weine bis Dessertweine. Bei Unreife Bukett an Schwarze Johannisbeeren erinnernd. Vorteilhaft sind ihre gute Chlorosefestigkeit und ihr frostfestes Laub. Ihr Wein ist von hoher Qualität und auch gut zur Gewinnung von Auslesen geeignet.
Anbauwert: Die Scheurebe hat als Qualitätssorte einen zurückgehenden Anbauwert. Sie kann als Spezialsorte in Qualitätsweinbaubetrieben erfolgreich angebaut werden. Rückläufig wegen hohem Lageanspruch, mittleren Erträgen und verstärktem Burgunderanbau.
11. **Weinbeschreibung/Weinbeurteilung:**
Der Wein gilt als hochfein mit verstärktem Rieslingbukett, das leicht muskatartig ist. Eine rieslingartige Säure ergibt einen harmonischen, duftigen, körperreichen Wein. Es können höchste Spitzenweine gewonnen werden. Reife Weine haben eine rassige Säure und ein volles Bukett mit einem typischen Ton, der an schwarze Johannisbeeren erinnert. Das Bukett ist vor der Vollreife am ausgeprägtesten, bei Vollreife edel und bei Edelfäule hochfein. Die Säure ist auch bei Vollreife beständig und elegant. Weine der Scheurebe halten sich auf der Flasche lange frisch, sind langlebig.
12. **Vermarktung (Empfehlungen zur Lagerung, Essen, etc.)**
Lange Lagerung möglich, besonders bei Spätlesen und Auslesen. Salziges Trockengebäck bringt die „Cassisnote“ bei Spätlesen sehr gut zur Geltung. Trocken ausgebaut auch zu kräftigen Fleischspeisen, edelsüß, als Aperitif oder zum Dessert zu verwenden. Kabinettweine zeigen nach längerer Flaschenreife eine ansprechende Art.

