

11. Internationaler Scheurebe-Preis

Scheu-Sieger 2026

Bereits zum 11. Mal waren DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN und WEIN+MARKT beim Internationalen Scheurebe-Preis auf der Suche nach den besten Weinen der Sorte. Für den diesjährigen Wettbewerb reichten 142 Betriebe insgesamt 211 Weine ein. Wie in den Vorjahren erhielten die drei Erstplatzierten aus den sieben Kategorien ihre Urkunden persönlich auf den Betrieben. Auf den folgenden Seiten stellen wir die Besten des Scheurebe-Wettbewerbs 2026 vor.



Wie in den vergangenen Jahren spiegeln die Anstellungszahlen aus den einzelnen Anbaugebieten grundsätzlich deren Relevanz der deutschen Scheurebe-Anbauflächen wider. Rheinhessen, das Ursprungsgebiet der 1916 in Alzey von Georg Scheu gezüchteten Scheurebe, verfügt mit 741 ha auch 2025 über die größte Anbaufläche der Rebsorte. Mit 78 Weinen stellte Rheinhessen auch das größte Kontin-



1.

Weinhaus Ludwig Wagner & Sohn, Maikammer (Pfalz)

Deutscher Sekt b.A. trocken

Sekt ist das Steckenpferd von Sandra Wagner und ihrem Mann Matthias (hier im Foto mit DWM-Chefredakteurin Bettina Siée, dem Nachwuchs Mia und Lilly sowie Hund Simba): Insgesamt 13 Sekte haben die beiden im Sortiment, wobei der Scheurebe-Sekt nach dem Riesling am besten laufe. Nach einer 1,5-tägigen Maischestandzeit vergärt die Scheurebe in Edelstahl tanks. Später lassen Wagners sie möglichst lange auf der Hefe liegen und degorieren frisch vor dem Verkauf.

2.



Weingut Jutta Fassian, Mehring (Mosel)

2025 Donna fiore frizzante, Deutscher Perlwein

„Mosel kann mehr als Riesling“, ist Nick Emmerich (r., im Foto mit WEIN+MARKT-Teamleiter Jörg Winkler) überzeugt und setzt auf Scheurebe – eine für das Anbauggebiet untypische Rebsorte. Von den 3 ha Mosel-Scheu hat Emmerich rund 0,4 ha, wovon er etwa die Hälfte erst in diesem Jahr neu angelegt hat. Bereits Emmerichs Großvater hatte die Sorte im Sortiment, nun führt Nick Emmerich die Tradition im 4 ha großen Nebenerwerbsbetrieb fort. Seine Leidenschaft für aromatische Perlweine entdeckte er während des Studiums bei einem Auslandsaufenthalt und setzte dies zuhause beim Donna fiore um.

PERL- UND SCHAUMWEIN

Weingut Posthof Doll & Göth, Stackeden-Elsheim (Rheinhessen)

Deutscher Sekt b.A. extra trocken

Im malerischen Posthof nimmt Benjamin Doll die Urkunde entgegen. Der prämierte Scheurebe-Sekt besticht durch seine feine Cassis-Frucht. Mit seinen Eltern und dem älteren Bruder Linus bewirtschaftet Benjamin den Betrieb, der sich bereits mit seinen prämierten Silvanern einen Namen gemacht hat. So setzen sie auch mit der Scheurebe auf eine heimische Sorte, die sie schon „ewig anbauen“ und die in der Weinkarte einen festen Platz einnimmt. Der Posthof bietet neben dem Sekt einen feinherben Scheurebewein an. Zudem sei die Rebsorte als Cuvée-Partner im Secco unverzichtbar.

3.



gent beim Wettbewerb. Darauf folgten die Pfalz (323 ha) mit 51 und Franken (216 ha) mit 46 Weinen, die Nahe (95 ha) mit 15 sowie Baden (63 ha) mit sechs Anstellungen. Auch internationale Anstellungen waren vertreten: Vier Weine kamen aus Österreich und ein Wein aus der Schweiz.

Fast die Hälfte der Stillweine trocken

Stilistisch setzte sich die Tendenz der vergangenen Jahre zu trockenen Varianten der Scheurebe fort. Besonders stark vertreten war die Kategorie „Modern trocken“ (über 5 bis 9 g/l Restzucker) mit 68 Weinen,

gefolgt von „Lieblich“ (40), „Halbtrocken/Feinherb“ (32), „Süß“ (30) und „Klassisch trocken“ (bis 5 g/l) mit 26 Weinen. Ergänzt wurde das Teilnehmerfeld durch Schaumweine und edelsüße Varianten. Ein alkoholfreier Tropfen stieß bei der Jury auf großen Anklang und konnte sich somit einen Sonderpreis verdienen.

Bei einem durchweg soliden Niveau lagen die eingereichten Weine wie in den vergangenen Jahren wieder qualitativ dicht beieinander. Ab einer Note von 14,0 Punkten erhalten die Weine eine Urkunde, die jeweils drei besten dürfen aufs Treppchen. *red*



1.

Weinmanufaktur Steinbock, Neustadt-Haardt (Pfalz) 2025 Qualitätswein trocken

Nach dem 1. Platz 2018 wiederholen die Weegmüller-Schwestern (im Foto Steffi und Gaby Weegmüller mit WEIN+MARKT-Chefredakteur Simon Werner) ihren Erfolg in diesem Jahr. Den 0,33 ha großen Weinberg, auf dem der Siegerwein wächst, haben sie vor ein paar Jahren nicht gemeinsam mit ihrem Weingut verkauft. Aus der darauf gepflanzten Scheurebe bauen sie seitdem mit Unterstützung des ehemaligen Chef-Oenologen von Bassermann-Jordan, Uli Mell, ihren eigenen Wein aus, den sie unter dem Namen Weinmanufaktur Steinbock vermarkten.

KLASSISCH TROCKEN

2.



Weingut Mirjam Schneider, Mainz (Rheinhessen) 2025 Distelfink Qualitätswein trocken

Mirjam Schneider liebt die Scheurebe und baut sie in drei Varianten aus. Der Distelfink ist in Laubenheim auf Kalkstein gewachsen mit Blick zum Rhein, konnte Sonne und Luft satt tanken und seine frischen, grünen Aromen ausbilden. „Eine reduktive, schonende Verarbeitung und die kühle, langsame Gärung im Edelstahl, helfen die Aromen zu erhalten“, so Schneider. Die perfekte Balance zwischen Restzucker und Fruchtsäure des Distelfinks beschreibt Mirjam Schneider als „facettenreich, lebendig, quirlig“. Sie bietet auch eine fruchtige Scheu feinherb und einen Sekt an.

3.



Weingut Johannes Zang, Sommerach (Franken) 2025 Muschelkalk Qualitätswein trocken

Als ideal für den Scheurebe-Ausbau beschreibt Johannes Zang (l.; im Foto mit WEIN+MARKT-Redakteur Ole Kohls) den tiefgründigen Muschelkalk, auf dem die Scheurebe im Volkacher Ortsteil Rimbach gewachsen ist. Denn er bringe die Frucht intensiver hervor und mildere die Säure ab, so der Winzer. Bei der Pflanzung vor 13 Jahren hat er die Scheurebe dem Sauvignon blanc vorgezogen. „Die Rebsorte hat einen hohen Stellenwert im Weingut und einen hohen Beliebtheitsgrad bei Kunden“, so Zang.

MODERN TROCKEN



1.

Weingut Schneider, Guldental (Nahe) 2025 Qualitätswein trocken

Eine „starke Nachfrage nach Scheurebe und Aromasorten generell“ hat das Weingut Schneider in den letzten Jahren verzeichnet. Ausschließlich trocken vermarkten die Schneiders mittlerweile ihre Scheurebe, die etwa 1 ha im Betrieb einnimmt und auf Rotliegendem wächst. In der herausfordernden Lese im vergangenen Jahr, als nahezu alle Sorten gleichzeitig reif wurden, musste Nils Schneider (im Foto mit seiner Tochter Greta) seinen üblichen Fahrplan für die Scheurebe etwas umstellen und statt langer Maischestandzeit zügig abpressen. Auf reduktive Arbeitsweise mit CO₂ konnte er aber weiterhin setzen.

2.



Weingut August Ziegler, Maikammer (Pfalz) 2025 Qualitätswein trocken

„Die Scheurebe ist bei uns unaustauschbar“, sagt Lucas Ziegler (2.v.l.), der das Weingut in den nächsten Jahren zusammen mit seinen beiden Geschwistern und seiner Cousine Milena (2.v.r.) von Vater Harald und Onkel Uwe (r.) übernehmen möchte. Gleich mehrere Scheus haben die Ziegler im Betrieb, auch als Cuvée-Partner kommt sie zum Einsatz. Das Know-how haben Lucas und Uwe Ziegler schon in der Ausbildung von den Scheu-Pionieren Steffi Weegmüller und Hans-Günter Schwarz gelernt.

1.



Weingut Tobias Becker, Mommenheim (Rheinhessen) 2025 Qualitätswein feinherb

Tobias Becker (r.) baut im Weingut die Scheurebe auf 1,5 ha und in zwei Varianten (trocken und feinherb) aus, wobei er auf kühlere Lagen und Maischestandzeit setzt. „Die feinherbe Scheurebe verkaufen wird dieses Jahr extrem gut“, freut sich seine Schwester Stefanie Wild (l.), die gemeinsam mit ihrem Mann das Weinzuhaus, das dazugehörige Hotel mit Restaurant und Vinothek führt. Urlauber bringen mit der Scheurebe gern „etwas Typisches aus der Region“ mit nach Hause, so Wild.

Weingut Kirch, Volkach-Fahr (Franken) 2025 Zeilitzheimer Heiligenberg Kabinett

Die Scheurebe war bereits bei den Großeltern und Eltern von David Kirch (2.v.l.) ein Steckpferd im Betrieb. Heute baut er gemeinsam mit seiner Mutter Monika Kirch (r.) die Sorte auf zwei unterschiedlichen Lagen an und im Keller in drei Varianten (zwei trockene Weine und ein lieblicher Kabinett) aus. Kellermeister Lukas Weiß (2.v.r.) setzt auf eine 24-stündige Maischestandzeit und eine gezügelte Gärung bei etwa 16 °C, bis er den Kabinett abstoppt und auf der Feinhefe bis zur Füllung liegen lässt. Auch bei den jüngeren Kirch-Kunden komme die Scheu gut an, da sie das typische Aroma durch den intensiven Duft auch ohne Weinkenntnisse bemerken, so David Kirch.

MODERN TROCKEN

Weingut Neef-Emmich, Bermersheim (Rheinhessen) 2025 Qualitätswein trocken

Dirk Emmich ist es gelungen, die Leidenschaft für den Wein und die Vorliebe für die Scheurebe an seinen Sohn Philipp weiterzugeben. „Die Rebsorte ist hier gezüchtet und fühlt sich wohl. Sie muss erhalten werden – ist Botschafter der Region“, so Emmich. Der intensive Duft nach Weinbergspfirsich, Holunderblüte sowie ein Hauch heimischer Kräuter begeisterte die Jury. Zudem bekamen Emmichs einen Sonderpreis in der Kategorie Alkoholfrei.

**Sonderpreis
Alkoholfrei**

3.



2.



Weingut Gerhard Hochdörffer, Landau-Nußdorf (Pfalz) 2025 Qualitätswein feinherb

„Ruhe bewahren und auf Risiko gehen“, lautet das Motto von Sabine Hochdörffer und ihrem Mann Matthias Dollt bei der Scheurebe. Denn den Lesezeitpunkt zögern sie gern etwas heraus, setzen auf händische Entblätterung und vertrauen dabei auf ihre gemachten Erfahrungen. Die Rebsorte ist für Dollt „Champions League“, es gebe für ihn keine schwierigere Sorte. „Eine gute Scheurebe ist kein Zufallstreffer“, pflichtet seine Frau ihm bei.

HALBTROCKEN/FEINHERB

3.



1.



Weingut Siebenhof, Zotzenheim (Rheinhausen)
2025 Qualitätswein lieblich

Der erste große Ertrag aus der vor vier Jahren gepflanzten Anlage mit Südwest-Hang in Zotzenheim hat es direkt ganz oben aufs Treppchen geschafft. Karina Sieben, die im Weingut für den Ausbau im Keller und das Marketing verantwortlich ist, liebt die Scheurebe und würde die Sorte immer einem Sauvignon blanc vorziehen. Bei der Scheurebe kitzelt sie gerne das Exotische heraus, sodass am Ende eine „Fruchtbombe“ im Glas steckt.

2.



Weingut Familie Erbedinger, Bechthelm-West, (Rheinhausen)
2025 Qualitätswein feinherb

„Die Scheurebe hat bei uns im Betrieb einen hohen Stellenwert, weil sie aus der Region stammt“, erzählt Christoph Erbedinger (m.), dessen Weingut bekannt für Bukettsorten ist. Die Scheurebe-Anlagen wachsen auf unterschiedlichen Lagen, mit denen der Winzer gerne spielt. Im Betrieb kocht Erbedingers Partnerin Gundi Harringer (r.) mittags nicht nur für die Gäste im Weingarten, sondern auch für das Weingutsteam und die Familie.

LIEBLICH

3.



Weingut Lamberth, Ludwigshöhe (Rheinhausen)
2025 Qualitätswein mild

Als „Rheinheissische Interpretation des Sauvignon blancs“ bezeichnet Winzer Carsten Lamberth die Scheurebe. Auf dem kalkhaltigen Lösslehm fühlt sie sich wohl und entwickelt ihre typischen Aromen. In der Anlage hat er zeilenweise zwei unterschiedliche Klone der Scheurebe gepflanzt und setzt auf maximale Handarbeit mit Entblätterung der Nordseite, sodass sich die eine Seite reifer und die andere vegetativ zeigt. Nach der Handlese gönnt Lamberth dem gesunden Erntegut gern über Nacht eine Maischestandzeit. Nach einer schonenden Pressung setzt er im Keller auf gezügelte Gärung mit einer fruchtsüßen Hefe bis auf einen natürlichen Restzuckergehalt von etwa 30 g/L.

SÜSS

1.



Weingut Theo Minges, Flemlingen (Pfalz)
2025 Spätlese

Die Scheurebe gehört zu den Lieblingssorten von Regine Minges (r.) und ihrem Vater Theo. Fast 10 % der Fläche nimmt die Sorte im VDP-Betrieb aus dem südpfälzischen Flemlingen ein. Rund 40 Jahre alt ist der Weinberg mit Kalkstein, auf dem der Kategorieieger gewachsen ist. 2025 konnte das Vater-Tochter-Duo die Trauben lange ohne Botrytis-Befall hängen lassen, ehe sie nach der Handlese noch eine zwölfstündige Maischestandzeit bekamen. Neben der Spätlese hat das Weingut noch eine trockene und eine feinherbe Variante der Rebsorte im Sortiment.

Alle Siegerweine

Mehr Infos zu den Siegerweinen sowie alle Gold- und Silbermedaillen in den einzelnen Kategorien gibt es in der Juni-Ausgabe von WEIN+MARKT ab Seite 13. Der Artikel steht zudem auf der Website (www.wein-und-markt.de/11-internationaler-scheurebe-preis) zum Download bereit.

SÜSS

**Staatsweingut Bad Kreuznach, Bad Kreuznach (Nahe)
2025 Qualitätswein**

Auf einem rötlichen Boden wachsen die rund zehn bis 15 Jahre alten Scheureben beim Staatsweingut, das komplett ökologisch bewirtschaftet wird. Außenbetriebsleiterin Franziska Krull entblättert früh und beidseitig. Kellermeister Rainer Gies gönnt den Trauben dann eine achtstündige Maischestandzeit, ehe er sie im Drucktank vergärt.

**Weingut Beiser, Vendersheim
(Rheinhessen)****2025 Qualitätswein**

Die gesamte Großfamilie Beiser lebt mit viel Leidenschaft für den Weinbau. Simon Beiser bewirtschaftet den Betrieb mit seiner Schwester Christiane sowie deren Kindern Max und Lena. Auch die Eltern sind noch voll dabei. Für Beiser ist Scheurebe die schönste Aromasorte, die wir in Deutschland haben. 2025 wurde sie nachts gelesen und in zwei Varianten ausgebaut: der Gewinner fruchtsüß und der „Tabularasa“ trocken.

2.



3.

1.

**Durbacher Winzer, Durbach (Baden)****2025 Durbacher Steinberg Trockenbeerenauslese**

Der 2025er Jahrgang war auch in Durbach herausfordernd und arbeitsintensiv: In 3,5 Wochen statt sechs haben Kellermeister Rüdiger Nilles (r., daneben der geschäftsführende Vorstand Stephan Danner) und sein Team die Ernte eingefahren. Dem Ergebnis nach habe sich die Arbeit aber gelohnt, ergänzt er. Auf dem Steinberg hat die Kooperative rund 3 ha Scheurebe stehen, wovon ein kleiner Teil im vergangenen Herbst in eine Trockenbeerenauslese gewandert ist. 400 Flaschen füllt die Kooperative davon ab.

EDELSÜSS

Gebrüder Nittnaus, Gols (Neusiedlersee/Österreich)**2021 Essenz Trockenbeerenauslese**

Die 2021er TBA der beiden Brüder Andreas (auf dem Foto) und Hans Michael Nittnaus mit über 300 g/L Restzucker reifte 18 Monate in neuen Akazienholz-Barriques. Die Trauben dafür stammen aus der Ried Edelgrund, die zu den warmen Standorten am Neusiedlersee zählt. Laut den Gebrüdern schaffe die fruchtbare Schwarzerde mit Schotter auf kalkhaltigen Sedimenten beste Voraussetzungen für hochreifes Lesegut.

2.

**Zum Wettbewerb**

Der Mainzer Fachverlag Dr. Fraund mit den Schwesternmagazinen WEIN+MARKT und DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN initiierte 2016 zum 100-jährigen Jubiläum der Rebsorte erstmals den Internationalen Scheurebe-Preis. Ziel war es u.a., die oft unterschätzte und etwas in Vergessenheit geratene Rebsorte stärker ins Rampenlicht zu rücken. 1999 waren noch 3.126 ha Rebfläche in Deutschland mit Scheurebe bestockt, 15 Jahre später nur noch 1.423 ha. Der Abwärtstrend konnte aufgehalten werden. Mittlerweile zeigt die Tendenz wieder nach oben: 2025 betrug die Scheurebefläche in Deutschland 1.495 ha.