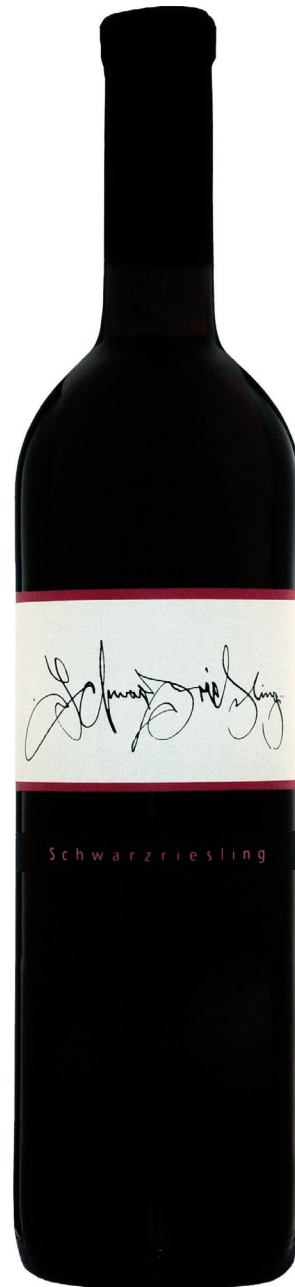


Pfalz | 2009

Schwarzriesling Rotwein
QbA trocken
„im Holzfaß gereift“



DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Altenforst

BODEN

Devon Schiefer

DIE TRAUBEN

LESE

23.09. u. 26.09.2009 | 94° Oechsle | 18h Kaltmatzeration | Maischegärung mit den Rappen |
Gärtemp. 25-30°C | Gärdauer 14 Tage | Malolaktische Gärung im großen Eichenholzfaß

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 13,8%vol | Gesamtsäure 4,5 g/l | natürl. Restsüße 5,5 g/l
Lagerung im großen Eichenholzfaß

DEGUSTATION

Seit über 30 Jahren wachsen unsere Schwarzriesling Reben nun schon in dem mineralischen Schiefergestein und bringen von Jahr zu Jahr schönere Weine hervor. Auch der Jahrgang 2009 reiht sich in diese Serie ein. Ein Wein mit viel Reifepotential und Sortencharakter. Weiche Tannine gehen mit den fruchtigen Beerenaromen dieses Weines im Takt. Ein schöner Begleiter zum Sonntagsbraten.
Trinktemperatur: 14-18°C, Lagerpotential: bis 5 Jahre



WEINGUT
SCHERR