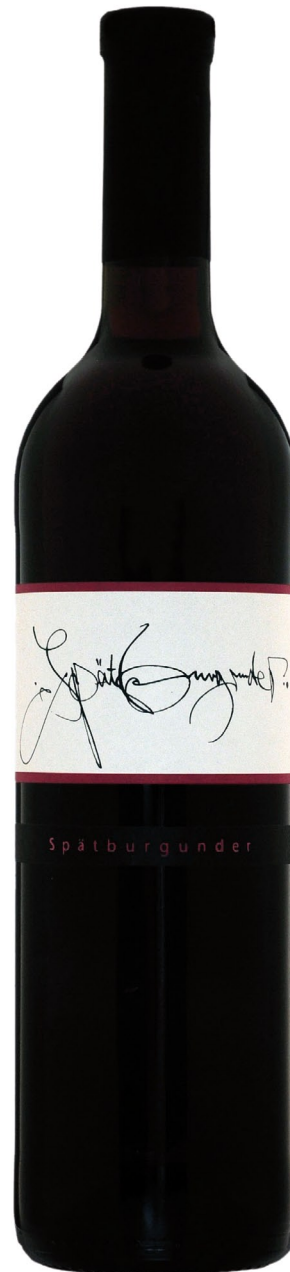


Pfalz | 2009

Spätburgunder Rotwein
QbA trocken
„im Barrique gereift“



DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Schäuwer, Burrweiler Schloßgarten

BODEN

stark verwitterter Schiefer mit Löß, sandiger Löß-Lehm

DIE TRAUBEN

LESE

08.10.2009 | 111° Oechsle | Entrappt | 8h Kaltmatzeration | 15% Saftabzug |
Maischegärung | Gärtemp. 21-39°C | Gärdauer 34 Tage

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 13,8%vol | Gesamtsäure 4,6 g/l | natürl. Restsüße 5,4 g/l
20 Monate Lagerung in 100% französischer Eiche

DEGUSTATION

„Weniger ist mehr!“ so lautet beim Spätburgunder unsere Devise. Wir lassen der Natur freien Lauf und erhalten so, wundervolle Burgunderweine. Reife, dunkle Beerenfrüchte, sowie ein Hauch Bitterschokolade und Mokka dominieren in der Nase. Auf der Zunge zeigt sich seine elegante Spätburgunder Art, die von einer dezenten Vanillenote begleitet wird. Ein toller Wein zu Wild oder einem saftigen Steak, mit großem Reifepotential.

Trinktemperatur: 15-20°C, Lagerpotential: 5 bis 10 Jahre.



WEINGUT
SCHERR