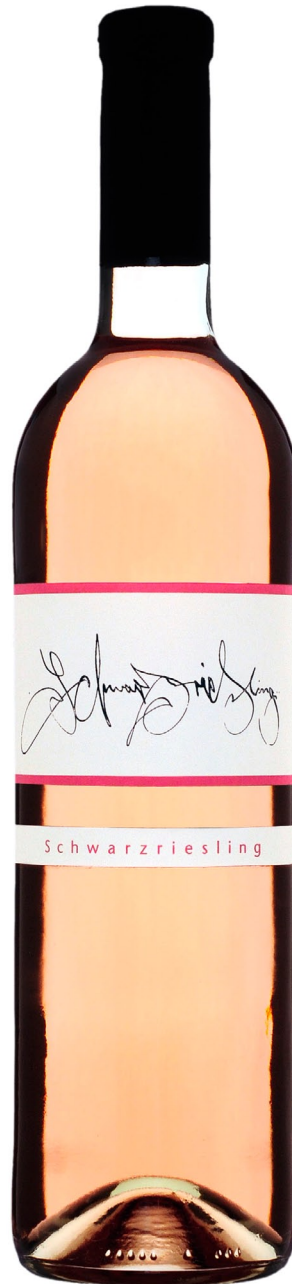


Pfalz | 2010

## Schwarzriesling Weißherbst Spätlese feinherb



### DAS TERROIR

#### LAGEN

Burrweiler Schloßgarten

#### BODEN

stark sandiger Lößlehm, Buntsandsteinverwitterungsboden

### DIE TRAUBEN

#### LESE

05.10.2010 | 93° Oechsle | 6h Maischestandzeit | 50% aus Saftabzug |  
50% Ganztraubenpressung | Gärttemp. 16-20°C | Gärdauer 18 Tage

### DER WEIN

#### ANALYTIK

Alkohol 11,8%vol | Gesamtsäure 7,4 g/l | natürl. Restsüße 13,0 g/l  
Vergärung und Lagerung im Edeltank

#### DEGUSTATION

Nur die besonders reifen Trauben wurden, von Hand, für diesen Weißherbst geerntet. Kalt vergoren entfaltet sich eine feine, einmalige Erdbeeraromatik. Cremig und mit einer zarten, natürlichen Restsüße ist er ein leckerer Wein nicht nur zu Melone mit Schinken und zu Antipasti  
Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: 1 bis 3 Jahre



WEINGUT  
SCHERR