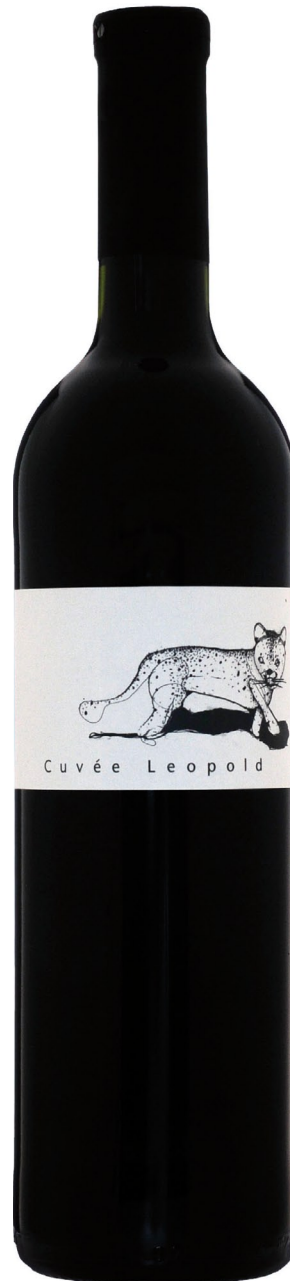


Pfalz



„Cuvée Leopold III“ Rotwein
QbA trocken
„im Barrique gereift“



WEINGUT
SCHERR

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle, Burrweiler Altenforst, Flemlinger, Vogelsprung

BODEN

Kalkmergelboden, Löß-Lehm mit hohem Sandanteil, Devon Schiefer

DIE TRAUBEN

CUVÉE

30% 2008er Schwarzriesling Rotwein, 30% 2009er Spätburgunder Rotwein,
30% 2008er Merlot Rotwein, 10% 2009er Cabernet Mitos Rotwein

DER WEIN

ANALYTIK

Alkohol 13,7%vol | Gesamtsäure 4,7 g/l | natürl. Restsüße 5,3 g/l

Alle Weine lagerten für mindesten 20 Monate in französischer oder amerikanischer Eiche

DEGUSTATION

Das Cuvée Leopold ist unserem ältesten Sohn gewidmet. Aus den besten Rotweinen unseres Kellers haben wir einen mächtigen, sehr dichten und vielschichtigen Rotwein kreiert.

Im Geruch zeigen sich neben Waldbeeren und Holunder auch etwas Pfeffer und Vanille. Mokka und wilde Kirschen breiten sich auf der Zunge aus. Dieser Rote ist sicher kein alltäglicher Wein. Man muss sich Zeit lassen ihn kennenzulernen. Ein Wein für Genießer mit enormen Reifepotential.

Trinktemperatur: 18-20°C, Lagerpotential: größer 10 Jahre.