



WEINGUT
SCHERR



Scheurebe QbA

DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Altenforst, Hainfelder Letten

BODEN

Sandiger Lehm, Buntsandstein Verwitterung, Kalkmergel

DER WEIN

AUSBAU

8 h Maischestandzeit | Vergärung und Lagerung im Edelstahltank

DEGUSTATION

Der feine Duft nach reifer Grapefruit und Cassis machen diesen fruchtig süffigen Weißwein zu einem ganz besonderen Trinkerlebnis. Er passt gut zur asiatischen Küche und ist ein toller Wein für gesellige Stunden.

Empfohlene Trinktemperatur 8 bis 11 °C, Lagerpotential: 1 bis 2 Jahre