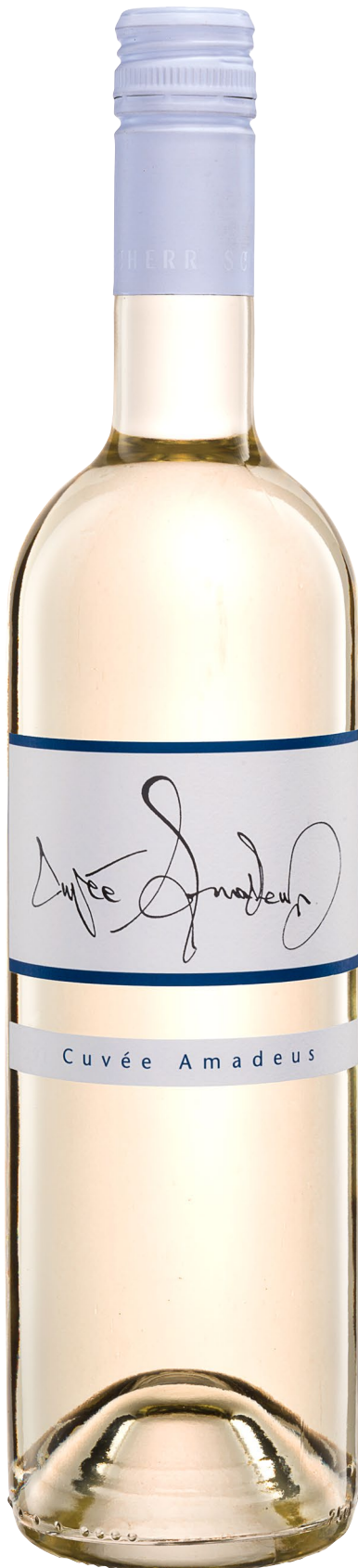




WEINGUT  
SCHERR



## Cuvée Amadeus QbA

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle, Edesheimer Rosengarten,  
Burrweiler Altenforst

#### BODEN

Kalkmergel, Buntsandsteinverwitterungsboden, Löß-Lehm

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank

#### CUVÉE

50% Müller-Thurgau | 30% Weißer Burgunde | 20% Scheurebe

#### DEGUSTATION

Unser Amadeus ist eine „Komposition“ aus drei jungen, fruchtig-leichten  
Weißweinen. Seine milde Säure, die fruchtig-süffige Natursüße und die leichte,  
beschwingte Art machen ihn zu einem tollen Wein für die warmen Monate.

Wir trinken ihn gerne zum Spargel und zum Geflügel mit hellen Soßen.

Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: bis 2 Jahre