



WEINGUT
SCHERR



Scheurebe QbA trocken

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle

BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk, Buntsandsteinverwitterungsboden

DER WEIN

AUSBAU

6 Stunden Maischestandzeit | Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | langes Hefelager

DEGUSTATION

Es ist eher ungewöhnlich, dass diese Rebsorte trocken ausgebaut wird. Höchst elegant, wie sie ihre feine Blumigkeit in Szene setzt. Neben der klassischen Cassis-Note kann man reife Grapefruit und etwas Paprika erschmecken. Ein toller Wein zu kräftigem Fisch, Antipasti, Spargel oder zum puren Genuss.

Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 2 Jahre