



WEINGUT
SCHERR



Riesling QbA feinherb „vom Schiefer“

DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Altenforst

BODEN

Devon Schiefer

DER WEIN

AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | 100 % Handlese

DEGUSTATION

Schwarzer Devonschiefer zählt sicher nicht zu den typischen Böden der Pfalz. Unsere Reben wachsen nun schon fast 40 Jahre darauf. Mittlerweile sind die Wurzeln tief in den Hang gewachsen und können aus dem mineralreichen Boden ihre Nährstoffe ziehen. Der Wein ist das Spiegelbild des Weinbergs. Feingliedrig und elegant präsentiert sich dieser Riesling. Die verspielte Restsüße und die mineralische Säure haben sich zu einem leckeren Trinkerlebnis verheiratet. Toller Wein mit großem Potential. Wir trinken ihn sehr gerne zu knackigen Salaten oder in geselligen Stunden

Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 3 Jahre