



WEINGUT  
SCHERR



## Riesling QbA trocken „vom Rotliegend“

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Burrweiler Altenforst

#### BODEN

Rotliegend

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

100 % Handlese | Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | langes Hefelager

#### DEGUSTATION

Diese Rieslingspezialität stammt von über 40 Jahre alten Reben. Sie wachsen auf einem der ältesten Böden der Pfalz, dem Rotliegend. Dieses schieferartige Gestein verleiht unserem Wein seine unverwechselbare mineralische Art. Fast schon würzig kommt er daher. Etwas kräuteriges in der Nase und auf der Zunge die riesling-typische Pfirsicharomatik.

Unser „Rotliegend“ passt hervorragend zu feinwürzigen Speisen und Geflügel. Wir trinken ihn gerne zum gedünsteten Fisch und leichten Speisen mit hellen Saucen. Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 3 Jahre