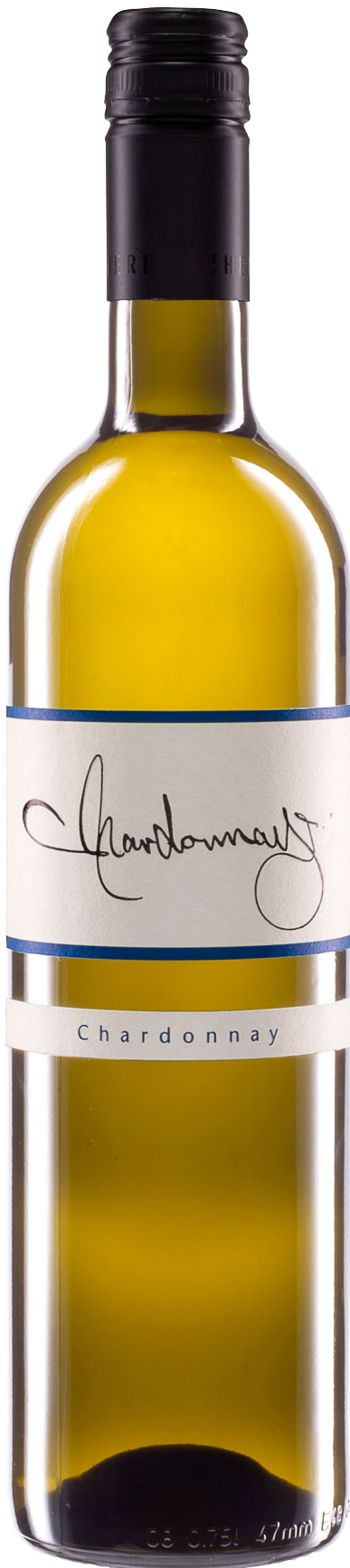




WEINGUT  
SCHERR



## Chardonnay Spätlese feinherb

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Hainfelder Letten

#### BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | langes Hefelager

#### DEGUSTATION

Chardonnay zählt weitläufig zur Burgunderfamilie, was sich letztlich nicht nur durch das Erscheinungsbild der Rebe, sondern auch in den Weinen widerspiegelt. Zu der milden Säure gesellt sich bei unserem Chardonnay ein feiner Duft nach Blüten und reifer Ananas. Die natürliche Restsüße rundet den Gesamtauftritt ab und verleiht dem Wein eine elegante Fülle. Wir empfehlen ihn zu hellem Fleisch und Pasta mit üppigen Soßen.

Trinktemperatur: 10-13°C, Lagerpotential: bis 3 Jahre