



WEINGUT
SCHERR



Grauer Burgunder QbA trocken „Prestige”

DAS TERROIR

LAGEN

Rhodter Schloßberg

BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk

DER WEIN

AUSBAU

Selektive Handlese | Maischestandzeit
Vergärung und Lagerung im Edelstahltank sowie in Tonneaux
Intensive Batonnage und Lagerung sur Lie für 6 Monate

DEGUSTATION

Reife, gelbe Früchte haben sich während der Lagerung im kleinen Eichenfässchen mit dem edlen Holz vermählt. Der mächtige Körper und die duftige Nase werden von einem feinen süße-säure Spiel abgerundet. Großer Wein, toller Speisebegleiter.

Trinktemperatur: 10-13°C, Lagerpotential: bis 6 Jahre