



WEINGUT
SCHERR



Riesling QbA trocken „Prestige“

DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Altenforst

BODEN

Rotliegend und verwitterter Devon Schiefer

DER WEIN

AUSBAU

Selektive Handlese | Ganztraubenpressung
Spontangärung und Lagerung in Tonneaux
Intensive Batonnage und Lagerung sur Lie für 6 Monate

DEGUSTATION

Was für ein Wein! Elegant, mineralisch, verspielt und doch druckvoll und lang am Gaumen. Zur reifen Rieslingfrucht gesellt sich eine würzig-pikante Säure, die von einer dezenten Holznote umrahmt wird.

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