



WEINGUT
SCHERR



Chardonnay QbA trocken „Prestige“

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten

BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk

DER WEIN

AUSBAU

Spontangärung und Lagerung in Barriques
Intensive Batonnage und Lagerung sur Lie für 6 Monate

DEGUSTATION

Internationaler Weincharakter. Voll und mächtig, mit typischer Chardonnaynase. Reife Frucht trifft edles Eichenholz. Ein Gesamtkunstwerk mit Spiel und Länge.

Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 5 Jahre