



WEINGUT
SCHERR



Scheurebe Trockenbeerenauslese edelsüß

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle

BODEN

Buntsandsteinverwitterung

DER WEIN

AUSBAU

Selektive Einzelbeerenlese von Hand
Vergärung und Lagerung im Edelstahl

DEGUSTATION

Nur ganz selten ist es möglich solch eine Qualität dieser Rebsorte zu Ernten. Seine enorme Dichte und Süße machen ihn zu einem Wein für die Ewigkeit. Das feine Sortenbukett zu einem Fest für die Sinne.

Trinktemperatur: 10-12°C, Lagerpotential: bis 20 Jahre und länger