



WEINGUT
SCHERR



Schwarzriesling Rosé QbA feinherb

DAS TERROIR

LAGEN

Burrweiler Schloßgarten

BODEN

stark sandiger Lößlehm, Buntsandsteinverwitterungsboden

DER WEIN

AUSBAU

50% aus Saftabzug | 50% Ganztraubenpressung
Vergärung und Lagerung im Edeltank

DEGUSTATION

Dieser Wein wurde zu 50% als Saftabzug aus unserer Rotweinformasche gewonnen. Diese schonende Methode zur Mostgewinnung garantiert sehr geringe Gerbstoffgehalte bei maximaler Frucht. Kalt vergoren entfaltet sich beim Schwarzriesling eine feine, einmalige Erdbeearomatik. Cremig und mit einer zarten, natürlichen Restsüße ist er ein leckerer Wein nicht nur zu Melone mit Schinken und zu Antipasti

Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: 1 bis 3 Jahre