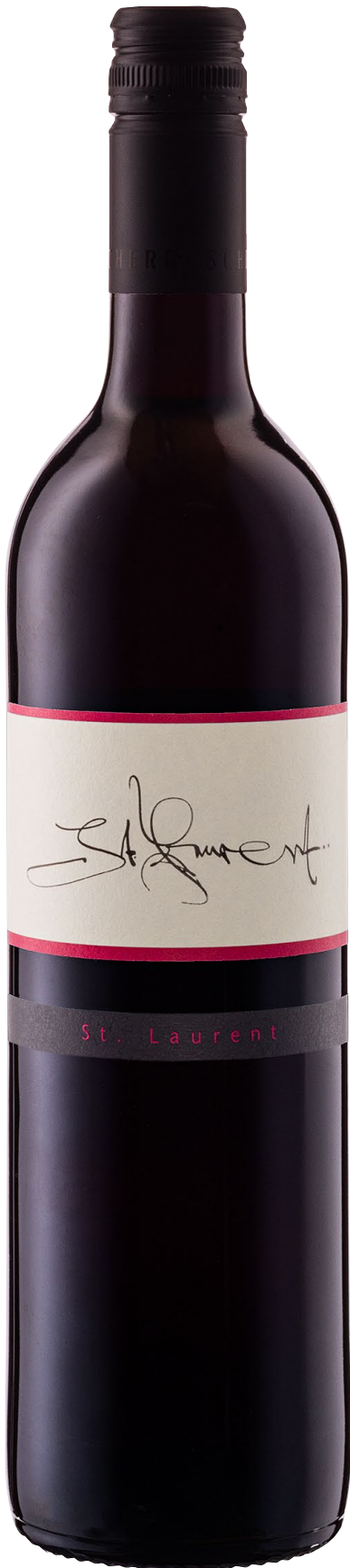




WEINGUT  
SCHERR



## Saint Laurent Rotwein QbA trocken „im Holzfaß gereift“

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle

#### BODEN

Kalkmergel, Buntsandsteinverwitterungsboden

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

Maischegärung | Lagerung im großen Eichenholzfaß

#### DEGUSTATION

Das Aroma wird in der Nase von reifen roten Früchten dominiert. Samtig weich schmeicheln seine Tannine auf der Zunge. Ein Wein, der 12 Monate im großen Eichenholzfaß lagern durfte und sich nun von seiner besten Seite zeigt. Wir empfehlen ihn zu würzigem Käse, Pizza, Pasta & Co.

Trinktemperatur: 14-18°C, Lagerpotential: bis 5 Jahre