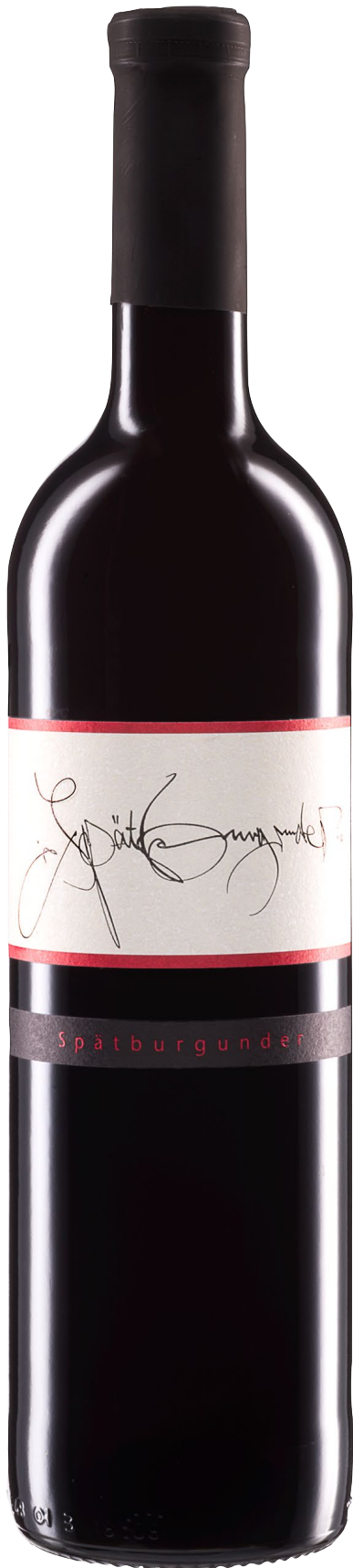




WEINGUT  
SCHERR



## Spätburgunder Rotwein QbA trocken „im Barrique gereift“

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Burrweiler Schäwer, Burrweiler Schloßgarten

#### BODEN

stark verwitterter Schiefer mit Löß, sandiger Löß-Lehm

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

10h Kaltmatzeration | 10% Saftabzug | Maischegärung |  
18 Monate Lagerung in 100% französischer Eiche

#### DEGUSTATION

„Weniger ist mehr!“ so lautet beim Spätburgunder unsere Devise. Wir lassen der Natur freien Lauf und erhalten so, wundervolle Burgunderweine. Reife, dunkle Beerenfrüchte, sowie ein Hauch Bitterschokolade und Mokka dominieren in der Nase. Auf der Zunge zeigt sich seine elegante Spätburgunder Art, die von einer dezenten Vanillenote begleitet wird.

Ein toller Wein zu Wild oder einem saftigen Steak, mit großem Reifepotential.

Trinktemperatur: 15-20°C, Lagerpotential: 5 bis 10 Jahre.