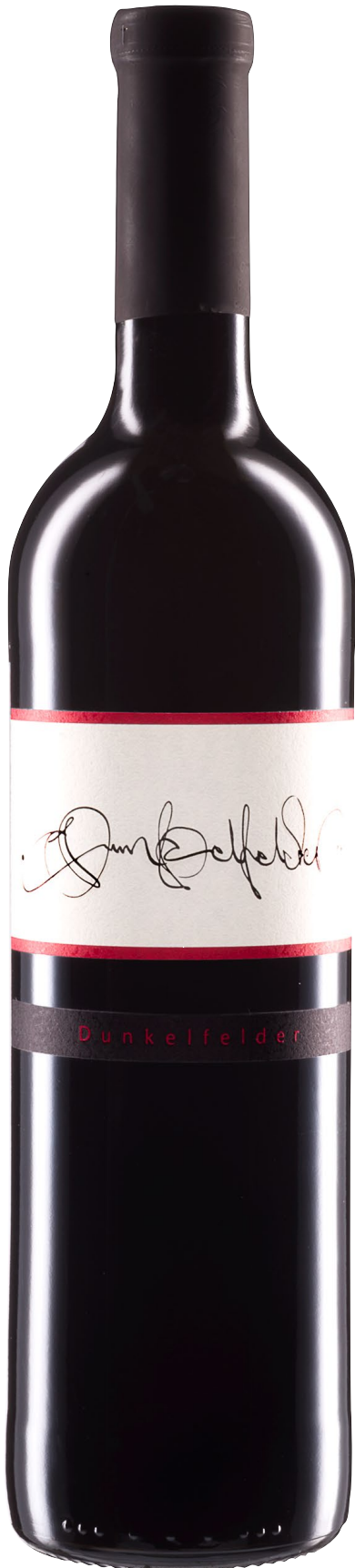




WEINGUT  
SCHERR



## Dunkelfelder Rotwein QbA trocken „im Barrique gereift

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Hainfelder Letten

#### BODEN

Kalkmergelboden mit hohem Sandanteil

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

Maischegärung in offenen Bütten | 36 Monate Lagerung in französischer und amerikanischer Eiche

#### DEGUSTATION

Sein fast schon südländischer Typ begeistert in der Nase mit dem Duft nach schwarzen Beeren und Holunder. Auf der Zunge machen sich reife Tannine bemerkbar, die dem Wein trotz seines voluminösen Körpers Eleganz und Finesse verleihen. Die tief dunkle Farbe ist das i-Tüpfelchen bei diesem edlen Wein. Kombinieren Sie ihn mit würzigen Fleischgerichten, Steaks, Wild oder genießen Sie ihn einfach nur so.

Trinktemperatur: 18-20°C, Lagerpotential: bis 10 Jahre.