



WEINGUT
SCHERR



„Cuvée Leopold“ Rotwein QbA trocken „im Barrique gereift“

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle, Burrweiler Altenforst, Flemlinger Vogelsprung

BODEN

Kalkmergelboden, Löß-Lehm mit hohem Sandanteil, Devon Schiefer

DER WEIN

AUSBAU

Alle Weine lagerten für mindesten 20 Monate in französischer oder amerikanischer Eiche.

CUVÉE

Cabernet Mitos Rotwein | Schwarzriesling Rotwein | Spätburgunder Rotwein | Merlot Rotwein

DEGUSTATION

Das Cuvée Leopold ist unserem ältesten Sohn gewidmet. Aus den besten Rotweinen unseres Kellers haben wir einen mächtigen, sehr dichten und vielschichtigen Rotwein kreiert. Im Geruch zeigen sich neben Waldbeeren und Holunder auch etwas Pfeffer und Vanille. Mokka und wilde Kirschen breiten sich auf der Zunge aus. Dieser Rote ist sicher kein alltäglicher Wein. Man muss sich Zeit lassen ihn kennenzulernen. Ein Wein für Genießer. Enormes Reifepotential.

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