



WEINGUT  
SCHERR



## Grauer Burgunder QbA trocken „Prestige“

---

### DAS TERROIR

---

#### LAGEN

Rhodter Schloßberg

#### BODEN

Kalkmergel mit Muschelkalk

---

### DER WEIN

---

#### AUSBAU

Selektive Handlese | Maischestandzeit  
Vergärung und Lagerung im Edelstahltank sowie in Tonneaux  
Intensive Batonnage und Lagerung sur Lie für 6 Monate

#### DEGUSTATION

Reife, gelbe Früchte haben sich während der Lagerung im kleinen Eichenfässchen mit dem edlen Holz vermählt. Der mächtige Körper und die duftige Nase werden von einem feinen süße-säure Spiel abgerundet. Großer Wein, toller Speisebegleiter.

Trinktemperatur: 10-13°C, Lagerpotential: bis 6 Jahre