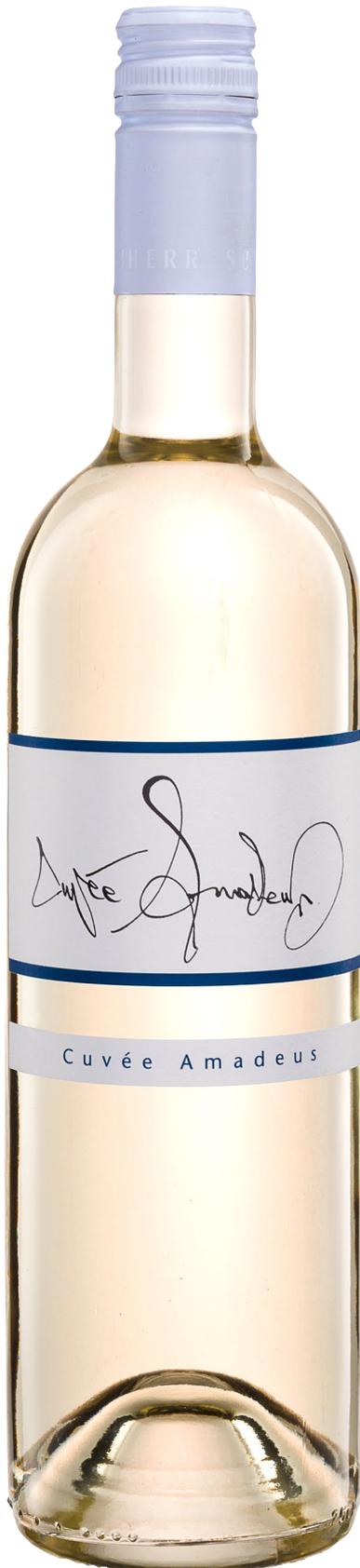




WEINGUT
SCHERR



Cuvée Amadeus QbA

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Letten, Hainfelder Kapelle, Edesheimer Rosengarten,
Burrweiler Altenforst

BODEN

Kalkmergel, Buntsandsteinverwitterungsboden, Löß-Lehm

DER WEIN

AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank

CUVÉE

50% Müller-Thurgau | 30% Weißer Burgunde | 20% Scheurebe

DEGUSTATION

Unser Amadeus ist eine „Komposition“ aus drei jungen, fruchtig-leichten
Weißweinen. Seine milde Säure, die fruchtig-süffige Natursüße und die leichte,
beschwingte Art machen ihn zu einem tollen Wein für die warmen Monate.

Wir trinken ihn gerne zum Spargel und zum Geflügel mit hellen Soßen.

Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: bis 2 Jahre