



WEINGUT
SCHERR



Merlot Rosé QbA trocken

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle

BODEN

sandiger Löß-Lehmboden

DER WEIN

AUSBAU

Vergärung und Lagerung im Edelstahltank | 100% aus Saftabzug

DEGUSTATION

Ein sehr eleganter Roséwein mit einem feinen Duft nach reifen Beeren. Das hochreife Lesegut gibt ihm Länge und Volumen. Die Süße rundet die lebendige Säure ab und macht diesen Rosé zu einem leckeren Speisebegleiter. Er trinkt sich herrlich, gut gekühlt an heißen Tagen und zu leichten Speisen. Etwas temperierter passt er auch zu Fisch oder cremigen Suppen.

Trinktemperatur: 8-12°C, Lagerpotential: 1 bis 2 Jahre.