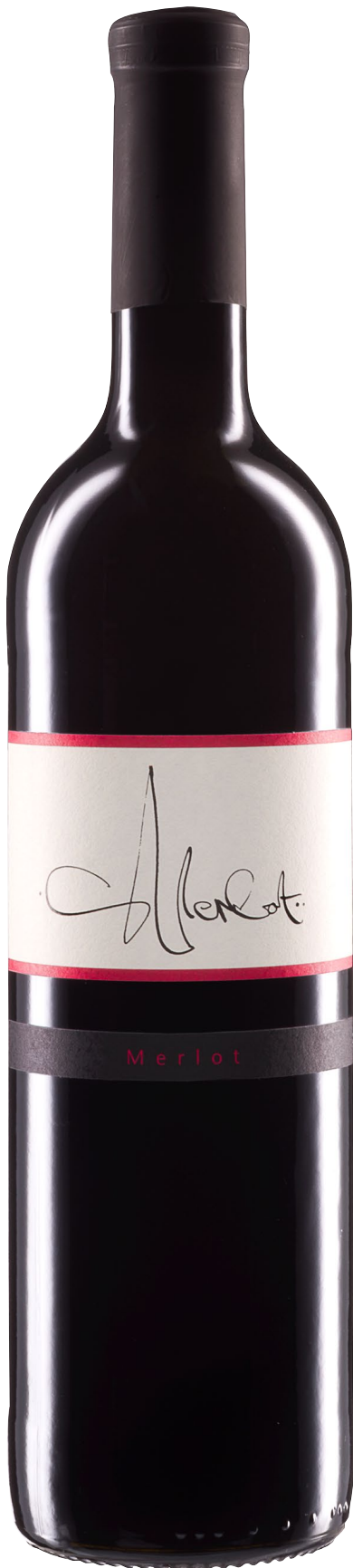




WEINGUT
SCHERR



Merlot Rotwein QbA trocken „im Barrique gereift“

DAS TERROIR

LAGEN

Hainfelder Kapelle

BODEN

sandiger Löß-Lehmboden

DER WEIN

AUSBAU

15 Monate Lagerung in amerikanischer Eiche

DEGUSTATION

Seine warme, füllige Art spielt mit Ihren Sinnen. Die würzige Frucht bringt Brombeernoten und einen Hauch grüne Paprika. Auf der Zunge zeigen sich reife Tannine und etwas Mokka. Ein außergewöhnlicher Rotwein mit enormem Reifepotential. Er passt gut zu reifem Käse, Wildgerichten, Braten mit kräftiger Soße.

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