



LEMBERGER

LEMBERGER TROCKEN

2023

Klassifikation: Sortenwein

Vinifikation: Vergoren nach dem Verfahren der traditionelle Maischegärung in kleinen Partien mit anschließender Mazeration auf der Maische. Ein kleiner Teil davon mit ganzen Trauben. Weitere Reifung im kleinen Holz-Fass für 10 Monate.

Alkohol: 13,0 %VOL

Restzucker: 4,0 G/L

Säure: 5,8 G/L

Ausbau: Maischegärung, Holzfass

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre

In der Nase finden sich Aromen von Cassis, dunklen Beeren sowie reifer Süßkirsche. Eine kühlende Frische von Minze, würzigem bunten Pfeffer geben ihm Struktur und Griffigkeit. Präsenze und anhaltende Tannine in Verbindung mit rauchigen Sekundäraromen von gegerbtem Leder und Criollo-Tabak geben ihm eine dichte und komplexe Textur.



SCHÜLE

