



KAISER LÄMMLER
SPÄTBURGUNDER GG
TROCKEN

2022

Klassifikation	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Rebsorte	SPÄTBURGUNDER GG
Gärung	lange Maischegärung in französischen Holzgärständern mit 100% ganzen Trauben
Alkohol	13 %VOL
Restzucker	2 G/L
Säure	5,8 G/L
Ausbau	100% Barrique, 17 Monate Vinifikation in 40% neuen Barrique-Fässern

Trinktemperatur 14-16 °C

Lagerfähigkeit 10-15 Jahre

Charakterkopf mit raffinierter Reduktion trifft auf wildes Waldleben.

Der Kaiser hat sich auch im Jahrgang 2022 mit seiner typisch-einzigartige Reduktionsnote, die an Pilz, Leder und Herbstlaub erinnert, ausgestattet. Präsent sind in der Nase jedoch ebenso Aromen der Kirsche und roten Johannisbeere, begleitet von feinwürzigen Süssholz- und Lakritz-Eindrücken.

Am Gaumen spannen zupackende Säure und feinmaschiges Tannin einen eindringlich-eleganten Bogen durch wiederkehrende Aromen roter Früchte. Ganz greifbar ist dieser geheimnisvolle Wein nicht, doch wer ihm begegnet, kommt nicht umhin, sich seinem Wesen annähern zu wollen...

Jedenfalls: Wer es unkonventionell mag, wird mit diesem Spätburgunder glücklich.

Das Gewann "Kaiser" ist ca. 0,3 Hektar groß, liegt direkt



unterhalb des Waldes und ist dadurch etwas kühler und windoffener. In diesem Bereich sind für uns die besten Pinot Parzellen am Lämmeler.

