



FELLBACHER LÄMMLER

LEMBERGER
TROCKEN

2019

Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS

Rebsorte LEMBERGER

Gärung Späte Traubenlese, lange Maischegärung in französischen Holzgärständen mit 30% ganzen Trauben. 18 Monate Vinifikation in 50% neuen Barrique-Fässern.

Alkohol 13,5 %VOL

Restzucker 2,4 G/L

Säure 6,3 G/L

Ausbau 100% Barrique, 16 Monate

Trinktemperatur 1h vorab karaffieren, 16-18 °C

Lagerfähigkeit 10-15 Jahre

Ein Wein wie ein Streifzug durch tiefgründiges Jagdrevier.

Maskulin anmutende Noten von Leder begleiten waldige Aromen von wilder Johannisbeere, moosiger Fichtenrinde, Nelke und Lorbeer.

Die feine Schärfe weissen Pfeffers kommt durch das fordernde Tannin hervorragend zur Geltung und verleiht diesem Lemberger besonderen Schliff.

