



FELLBACHER LÄMMLER

LEMBERGER
TROCKEN

2020

Klassifikation VDP.GROSSES GEWÄCHS

Rebsorte LEMBERGER

Gärung lange Maischegärung in französischen Holzgärständern mit 60% ganzen Trauben

Alkohol 13,5 %VOL

Restzucker 3,1 G/L

Säure 7 G/L

Ausbau 100% Barrique (40% neues Barrique) für 17 Monate

Trinktemperatur 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.

