



HANWEILER BERG

LEMBERGER
TROCKEN

2020

Klassifikation VDP.ERSTES GEWÄCHS

Rebsorte LEMBERGER

Gärung 3,5 Wochen Maischegärung; 15% mit ganzen Trauben

Alkohol 13,5 %VOL

Restzucker 3,4 G/L

Säure 6,2 G/L

Ausbau 100 % Barrique, 14 Monate 20 % neue Fässer
| 80 % Zweitbelegung

Trinktemperatur 16-18 °C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Ein zutiefst purpurroter Lemberger aus der kühlen Idylle der Hanweiler Anhöhe, die diesem Wein eine metallisch-saftige Atmosphäre samt sattem Fichtengehölz verleiht. Rauchige Sekundäraromen, erinnernd an Tabak und Leder, vertiefen in Verbindung mit packendem Tannin die dichte Textur von saftiger schwarzer Johannisbeere.

