



HANWEILER BERG

LEMBERGER
TROCKEN

2019

Klassifikation VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte LEMBERGER

Gärung 3,5 Wochen Maischegärung; 30% mit ganzen Trauben

Alkohol 13,5 %VOL

Restzucker 2 G/L

Säure 5,9 G/L

Trinktemperatur 16-18 °C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Intensive Aromen von Cassis, Sauerkirsche, Thymian und Wacholder sowie ein Hauch edelreduktiver Feuersteinnoten. Eine griffige Tanninstruktur und der Ausbau im Barrique erden den kraftvollen und kapriziösen Körper dieses Lembergers. Ätherische Frische und eine charmant wirkende Säure machen den Hanweiler Berg zu einem kompletten Wein. Eine präsenz beerige Frucht und die einzigartige, fast metallisch wirkende Mineralität runden das Gesamtbild ab.

