



## HANWEILER BERG

LEMBERGER  
TROCKEN

2018

**Klassifikation** VDP.ERSTE LAGE

**Rebsorte** LEMBERGER

**Gärung** 5 Wochen Maischegärung; 12 Monate  
Barriquelagerung in 70% neuem Holz

**Alkohol** 13 %VOL

**Restzucker** 2,6 G/L

**Säure** 5,5 G/L

**Trinktemperatur** 16-18 °C

**Lagerfähigkeit** 6-10 Jahre

Intensive Aromen von Cassis, Blaubeere, Eukalyptus und frischen Piniennadeln. Der Ausbau im Barrique unterstützt die kraftvolle und dennoch elegante Struktur dieses Lembergers. Weiches, feinkörniges Tannin, leichte Röstaromatik und eine charmant wirkende Säure, machen dem Hanweiler Berg zu einen kompletten Wein. Eine präsenste beerige Frucht und kräuterig würzige Kaffeearomen geben das gewisse Etwas hinzu.

