



FELLBACHER LÄMMLER

LEMBERGER
TROCKEN

2017

Klassifikation VDP.GROSSE LAGE

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 2,9 G/L

Säure 5,7 G/L

Trinktemperatur 16-18 °C

Lagerfähigkeit 10-15 Jahre

In der Nase finden sich kräftige Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Granatapfel. Im Geschmack zeigt sich dieser Wein äußerst virtuos und aromatisch. Die präsenre Frucht kehrt wieder und wird untermalt durch kühle würzige Kräuteraromen gepaart mit einer ätherischen Frische, die an Tannengrün erinnert. Das Zusammenspiel aus griffigen Tannin und fordernder Säure wirkt ausbalanciert und verleiht diesen Wein das gewisse Etwas.

