



FELLBACHER LÄMMLER

SPÄTBURGUNDER GG

TROCKEN

2017

Klassifikation VDP.GROSSE LAGE

Rebsorte SPÄTBURGUNDER GG

Gärung lange Maischegärung in französischen Holzgärständen mit 100% ganzen Trauben. 14 Monate Vinifikation in 20% neuen Barrique-Fässern.

Alkohol 12,5 %VOL

Restzucker 1,8 G/L

Säure 6,6 G/L

Trinktemperatur 14-16 °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 präsenste Frucht kehrt wieder und wird untermalt durch kühle würzige Kräuteraeromen 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.

