



GUTSWEIN
LEMBERGER
TROCKEN

2018

Klassifikation VDP.GUTSWEINE

Rebsorte LEMBERGER

Gärung Klassische Maischegärung. Ausbau ausschließlich in gebrauchten Barriquefässern

Alkohol 13 %VOL

Restzucker 2,8 G/L

Säure 5,4 G/L

Trinktemperatur 15-17 °C

Lagerfähigkeit 3-4 Jahre

In der Nase spiegeln sich Cassis, Brombeeren und Rosmarin sowie Thymianblüte wieder. Der vollmundige und weiche Körper wird durch die angenehme Tanninstruktur und einer frischen Säure hervorragend ergänzt. Noten von Blau- und Brombeeren, gestoßenen Pfeffer und Bitterschokolade komplettieren das Geschmacksbild.

