



NASHORN

LEMBERGER
TROCKEN

2020

Klassifikation VDP.GUTSWEINE

Rebsorte LEMBERGER

Gärung 3 Wochen klassische Maischegärung

Alkohol 13,5 %VOL

Restzucker 4,2 G/L

Säure 5,9 G/L

Ausbau 100 % im gebrauchten Barrique 12 Monate

Trinktemperatur 15-17 °C

Lagerfähigkeit 3-4 Jahre

Dieser Lemberger verströmt den Duft von frischer mediterraner Würze und die vollen Aromen reifer, tiefroter Beeren. Am Gaumen gesellen sich zu Blau- und Brombeere außerdem ein Hauch von nelkengespickter sizilianischer Orange sowie gestoßenem Rosmarin. Das leicht griffige Tannin gibt dem fruchtbetonten Körper Halt und wird durch eine anregende Säure umspannt und ideal ergänzt.

