



FELLBACH LEMBERGER ALTE REBEN

LEMBERGER

TROCKEN

2022

Klassifikation VDP.ORTSWEIN
Rebsorte LEMBERGER
Gärung klassische Maischegärung

Alkohol 13 %VOL
Restzucker 3 G/L
Säure 5,9 G/L
Ausbau 100 % Barrique, 9 Monate

Trinktemperatur 15-18 °C

Lagerfähigkeit 5-8

In der Nase stehen vor allem kräutrige Noten und Fruchtaromen von dunkler Johannisbeere, Brombeere sowie Lavendelblüte im Vordergrund. Ein schönes Spiel von packender Tanninstruktur, angenehmer Säure und kraftvollem Körper. So findet man zudem am Gaumen Aromen von schwarzem Pfeffer, Wacholder, Darjeeling und Blaubeere.

