



HANWEILER BERG

LEMBERGER

TROCKEN

2022

Klassifikation	VDP.ERSTES GEWÄCHS
Rebsorte	LEMBERGER
Gärung	3,5 Wochen Maischegärung; 15% mit ganzen Trauben
Alkohol	13 %VOL
Restzucker	3,4 G/L
Säure	6,2 G/L
Ausbau	100 % Barrique, 14 Monate 20 % neue Fässer 80 % Zweitbelegung

Trinktemperatur 16-18 °C

Lagerfähigkeit 6-10

Ein zutiefst purpurroter Lemberger aus der kühlen Idylle der Hanweiler Anhöhe, die diesem Wein eine metallisch-saftige Atmosphäre samt sattem Fichtengehölz verleiht. Rauchige Sekundäraromen, erinnernd an Tabak und Leder, vertiefen in Verbindung mit packendem Tannin die dichte Textur von saftiger schwarzer Johannisbeere.

