



LÄMMLER FELLBACH LEMBERGER WR

LEMBERGER

TROCKEN

2016

Klassifikation	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Rebsorte	LEMBERGER
Gärung	lange Maischegärung in französischen Holzgärständern mit 60% ganzen Trauben
Alkohol	13 %VOL
Restzucker	2,3 G/L
Säure	5,6 G/L
Ausbau	100% Barrique (40% neues Barrique) für 17 Monate

Trinktemperatur 15-18 °C

Lagerfähigkeit 5

Dieser sanfte, gereifte Riese der Paradelage Lämmler überzeugt durch saftige dunkle Waldfrüchte, über die sich ein Hauch lebergertypische Kräuterwürze von Lorbeer und Wacholderbeere legt.

Ausserdem entfalten sich zudem Eindrücke von feinem Zigarrenhauch mit einer Prise Kakao und verströmen sogleich Wärme und Molligkeit - herrlich ergänzt durch zart gewobenes, bereits leicht anschmelzendes Tannin. Dabei lässt dieser Wein durch erstaunliche Kraft und Länge keinen Zweifel über seine Eleganz und Erhabenheit.

