



MAGNUM LÄMMLER FELLBACH

LEMBERGER

TROCKEN

2020

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

Trinktemperatur 16-18 °C

Lagerfähigkeit 10-15

Ein Wein wie ein Streifzug durch dunkle Beerenfrüchte von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie satt-reifem Granatapfel. Maskulin anmutende Noten von waldigem Unterholz und ätherisch-kühle Aromen frischen Tannengrüns schaffen dabei eine kühne Balance und verleihen diesem Lemberger der Paradelage Lämmler Raffinesse und Schliff. Komplettiert wird dieses pikante Kraftpaket durch die exponierte und dichte Tanninstruktur sowie eine herrlich-seidige Textur.

