



NASHORN
LEMBERGER
TROCKEN

2023

Klassifikation VDP.GUTSWEIN
Rebsorte LEMBERGER
Gärung 3 Wochen klassische Maischegärung

Alkohol 12,5 %VOL
Restzucker 3,7 G/L
Säure 5,8 G/L
Ausbau 100 % im gebrauchten Barrique 4 Monate

Trinktemperatur 15-17 °C
Lagerfähigkeit 3-4

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.

