



## Lemberger

### Stuttgarter Mönchhalde

2017

trocken

*Weinkategorie:* Premium

*Rebsorte:* Lemberger

*Weinlage/Weinberg:* Untere Mönchhalde

*Anbau:* Direktzuglage mit 100% Handlese, 30% Ertragsreduktion durch Halbierung der Trauben

*Ausbau:* 15% Saftabzug, vier Tage Kaltmazeration, spontane Maischegärung mit 10% Rappen, Ausbau in Barriques aus deutscher Eiche und 300 Liter Holzfässern aus französischer Eiche

*Alkohol:* 13,5 %VOL

*Restzucker:* 2,4 g/l

*Säure:* 5,7 g/l

Ein körperreicher, pfeffriger Lemberger aus dem Holzfass. Die klassischen Aromen werden unterstützt durch kräftige Holzaromen. Tannine und Gerbstoffe sind präsent, aber rund und harmonisch. Ein klassischer Begleiter zu deftiger schwäbischer Hausmannskost. Ein Rotwein mit Lagerpotenzial.

*Artikelnummer:* 86617

