



Lemberger

Stuttgarter Mönchhalde

2020

trocken

Rebsorte: Lemberger

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

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

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

Alkohol: 13,0 %VOL

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 5,3 g/l

Wein enthält Sulfite

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

Artikelnummer: 86620

