



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART

Lemberger Stuttgarter Mönchhalde

2022

trocken

Rebsorte: Lemberger

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Direktzuglage mit 100% Hand Lese, 30% Ertragsreduzierung durch Halbierung der Trauben.

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

Alkohol: 13,5 % vol

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Wein enthält Sulfite



Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Weinbau (DE-ÖKO-006)

LEMBERGER
STUTTGARTER
MÖNCHHALDE
Wein *ohne* Sulfite
Trocken



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART

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: 86622

STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de