



2019

LEMBERGER "Gipskeuper" trocken

Hohenhaslach

0,750L

Glasverschluss

14,50 €

Bestell-Nr. 121



Terroir

In südlicher Exposition und vor Westwinden geschützt gründen die Wurzeln der Reben in die schweren, mineralreichen Gipskeuperböden des Kirchbergs.

Weinbereitung

Starke Ertragsbegrenzung (Halbierung der Trauben) und selektive Handlese bilden die Grundlage für den holzfassgereiften Premiumrotwein.

Die intensive Kontaktzeit der Schale mit dem Saft der Beeren während der 14 tägigen Maischgärung und ein Saftentzug von 10% machen den Wein dicht und konzentriert. Der Lemberger reift 12 Monate in gebrauchten und neuen 500l Holzfässern.

Beschreibung

Der Lemberger hat eine satte purpurrote Farbe. Sein komplexes Aroma erinnert an Kirsche und Brombeere mit leichten Nuancen von Pfeffer und Tabak. Angenehm feines Taningerüst.

Ein körperreicher Wein mit einem würzigen Finale.

Speiseempfehlung

zu Rost- oder Schmorbraten

Trinktemperatur: 18-20 °C

Zucker: 0,2 g/l

Alkoholgehalt: 13,08 %

Säure: 5,2 g/l

Panoramaweingut
Reinhard Baumgärtner
An der Steige 94
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach



Öffnungszeiten Vinothek:
Montag – Samstag 8 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr
Telefon 071 47-62 98 | Fax 071 47-131 51
info@panoramaweingut.de