



2018

Lemberger feinherb



0,750L
Schraubverschluss
7,00 €
Bestell-Nr. 127

Terroir

Die Weinberge sind nach Süden hin orientiert und liegen geschützt am Strombergstrand. Der Lemberger wächst auf schwerem, mineralstoffreichem Keuperboden des Kirchbergs.

Weinbereitung

Die Trauben werden, kurz bevor die Reife beginnt, halbiert. Die handgelesenen Trauben werden zunächst eingemaischt; die Maischegärdauer beträgt etwa 8 Tage. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank und in gebrauchten Holzfässern.

Beschreibung

Purpurrot und fruchtbetont präsentiert sich dieser Lemberger. Er duftet nach Brombeeren und Cassis und nach frisch aufgeschnittener Paprika. Er besitzt eine unaufdringliche gut eingebundene Fruchtsüße und ist dadurch rund und harmonisch.

Speiseempfehlung

zu schwäbischem Rostbraten oder mildem Käse

Trinktemperatur: 18-20 °C **Alkoholgehalt:** 12,4 %
Zucker: 11,8 g/l **Säure:** 5,0 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