



## LEMBERGER trocken

\* Steillage \*

Jahrgang:	2018
Boden:	kräftiger Keuperboden
Oechsle:	98° Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 12Tage Maischegärung
Ausbau:	12 Monate im Holzfass, unfiltriert abgefüllt
Flaschengröße:	0,75 l

### Analytische Daten

Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	13 % vol.
Weinbeschreibung:	45% Hangneigung haben die wärmsten Lagen in Großheppach und Grunbach, die mit Lemberger bepflanzt sind. Optimal ausgereifte Trauben ergeben einen Wein mit schönem Waldfruchtroma, feiner Eleganz und langem Finale. Ein toller Begleiter zu Wildgerichten.