



LEMBERGER SL trocken

Jahrgang:	2018
Lage:	Großheppacher Wanne
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	106°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Traubenverarbeitung:	4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	20 Monate im Barrique, unfiltriert abgefüllt
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	13,5%

Beschreibung: Kraftvoller Lemberger SL aus unseren besten Lemberger-Weinbergen aus der Großheppacher Wanne. Intensive Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Voluminös und komplex. Ein Wein mit Zukunft.