



LEMBERGER SL  
trocken

|                |  |
|----------------|--|
| Jahrgang:      | 2018   |
| Lage:          | Großheppacher Wanne  |
| Boden:         | Kieselsandstein  |
| Mostgewicht:   | 106°Oechsle  |
| Erntemenge:    | 35 l/ar  |
| Flaschengröße: | 0,75 l   |
| Restzucker:    | 3,7 g/l  |
| Säure:         | 6,4 g/l  |
| Alkohol:       | 13,5% vol.   |
| Ausbau:        | 4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer<br>20 Monate im Barrique, unfiltriert abgefüllt   |
| Beschreibung:  | Kraftvoller Lemberger SL aus unseren besten Lemberger-<br>Weinbergen aus der Großheppacher Wanne. Intensive Aromen von<br>Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Voluminös und<br>komplex. Ein Wein mit Zukunft. |