



LEMBERGER „SL“ trocken

Jahrgang:	2020
Lage:	Großheppacher Wanne
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	98°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	3,6 g/l
Säure:	5,8 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
Traubenverarbeitung:	4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	24 Monate im Barrique, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung:	Kraftvoller Lemberger aus unseren besten Lemberger-Weinbergen aus der Großheppacher Wanne. Intensive Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Voluminös und komplex. Ein Wein mit Zukunft.



„SL“ steht für eine selektionierte Lese.