



## LEMBERGER „SL“ trocken

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Jahrgang:      | 2021                |
| Lage:          | Großheppacher Wanne |
| Boden:         | Kieselsandstein     |
| Mostgewicht:   | 93°Oechsle          |
| Erntemenge:    | 35 l/ar             |
| Flaschengröße: | 0,75 l              |
| Restzucker:    | 3,9 g/l             |
| Säure:         | 5,6 g/l             |
| Alkohol:       | 13,0% vol.          |

Ausbau: 4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 24 Monate im Barrique, unfiltriert abgefüllt

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

„SL“ steht für eine selektionierte Lese.

