



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.
Ausbau:	4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 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.

