



EXPERTISE

LEMBERGER "S" ROTWEIN TROCKEN

Lemberger in der Pfalz? Ja, genau! 2019 hatten wir die Chance, einen gut gepflegten Weinberg in bester Lage und mit idealem Rebalter zu übernehmen – und das mit einer für uns zunächst untypischen, aber spannenden Sorte. Herangegangen sind wir an diese Herausforderung mit der gleichen Sorgfalt wie bei unseren Spätburgundern – mit klarem Fokus auf Eleganz, Finesse und Terroirprägung.

Ob es uns gelungen ist? Am besten lassen wir das Urteil von Ulrich Sauter (Falstaff) sprechen:
"Duft nach feinen roten Früchten, würzig, reife Kirsche, Brombeere, etwas Rauch, feine Würze, animierend. Am Gaumen mit einer frischen Säure, geschmeidiges, fließendes Tannin, rote Früchte, Brombeere zeigt sich, zart mineralische Untertöne, herrlich trinkige Art, gute Länge." (Ulrich Sautter, Falstaff)



JAHRGANG 2020

LAGE Trauben entstammen der VDP.Großen Lage
Sonnenberg

REBSORTE Lemberger (auch bekannt als Blaufränkisch) ist eine hochwertige Rotweinsorte, die vor allem in Württemberg und in Österreich verbreitet ist. Sie bringt tiefrote, kraftvolle Weine mit fruchtigen Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und oft einer feinen Würze hervor. Besonders geschätzt wird seine Fähigkeit, das Terroir präzise widerzuspiegeln – ähnlich wie beim Spätburgunder –, sodass Boden, Lage und Klima im Wein deutlich zur Geltung kommen.

TERROIR Kalkmergel

LESE Selektive Handlese gegen Ende der Ernteperiode,
Ende September, 36 hl / ha

AUSBAU 14 tägige Maischegärung, 17 Montage Lagerung im Barriquefass
(25% neue Fässer, 75% gebrauchte Fässer). Abgefüllt im August
2022.

LAGERFÄHIGKEIT 8 - 10 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG zu geschmortem Lamm, Wild, Rind, Pilzgerichten, gereiftem Käse
oder gegrilltem Gemüse.

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C

ANALYSE 13,5 %vol Alkohol · 0,2 g/l Restzucker · 5,3 g/l Säure

BIO

