



DER SCHWARZE LOEWE

Oberer Berg Lemberger GG / VDP.GROSSE LAGE®

LEMBERGER trocken

Artikelnummer: 1702-GG

Granat in der Farbe, Duft von Wildkirsche und Kräutern, im Geschmack dunkle Beeren, pfeffrige Würze mit gut integrierten Tanninen, sehr konzentriert, Komponenten von Kakao, elegantes Säurespiel.

Speisempfehlung: zu Wild oder luftgetrocknetem Schinken.

Selektion der besten Weinbergspartellen im Kleinbottwarer Oberer Berg; Trauben werden halbiert. Wickeln der Triebspitzen, kein Laubschnitt, Ostseite wird moderat entblättert. Klassische Maischegärung über 12-18 Tage, biologischer Säureabbau, Pflege über 20 Monate im Barrique, 50 % neues Holz französische/österreichische Eiche.

<i>Jahrgang:</i>	2017
<i>Rebsorte:</i>	Lemberger
<i>Klassifizierung:</i>	Großes Gewächs
<i>Herkunft:</i>	Württemberg, Deutschland
<i>Lage:</i>	Kleinbottwarer Oberer Berg
<i>Boden:</i>	Keuper
<i>Flaschengröße:</i>	0,75l
<i>Oechsle:</i>	92°
<i>Alkohol:</i>	12,5 % vol.
<i>Restzucker:</i>	0,1 g/l.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Inhaltstoff:</i>	Enthält Sulfite
<i>Reifepotenzial:</i>	bis 2031
<i>Serviertemp.:</i>	18 bis 20 Grad