



OBERER BERG LEMBERGER GG / VDP.GROSSE LAGE® DER SCHWARZE LOEWE

ROTWEIN trocken
Artikelnummer: 1802-GG

Lemberger zählt in Württemberg zu den beliebtesten Rebsorten. Der >Schwarze Loewe< stellt die Spitze unserer Lemberger - Kollektion dar, gelesen aus den besten Parzellen unserer großen Lage „Oberer Berg“.

95° Oechsle. 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.

Im Glas Granatfarben. In der Nase der Duft von Wildkirsche und Kräutern. Am Gaumen dunkle Beeren, pfeffrige Würze mit gut integrierten Tanninen, sehr konzentriert mit Komponenten von Kakao und Cassis, elegantes Säurespiel.

Fantastisch zum Beispiel zu Lamm, Wild oder luftgetrocknetem Schinken.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Lemberger
Lage:	Kleinbottwarer Oberer Berg,
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l.
Säure:	5,6 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2035
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite