

# WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

<b>Weinbezeichnung:</b>	2014 Fellbacher Lämmeler Lemberger GG		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Ein echter Spitzenreiter. Und davon gibt es nur sehr wenig. Er ruhte sich besonders lange in neuen Fässern aus. Weich und mollig wurde er mit der Zeit, doch seine würzige und strukturierte Art behielt er genauso wie sein Potential.		
<b>Rebsorten:</b>	Lemberger		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,2 % Vol.	2,8 g/l	6,4 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	Bis zu 9 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	16 bis 18° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Ein idealer Begleiter zu besonderen Gelegenheiten.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Die Anlage steht in der Lage „Lämmeler“, direkt unter der „Ebene“ ( Heidelandschaft ) des Kappelbergs. Die Böden sind dort schon vom Stubensandstein beeinflusst, somit etwas karg. Heiße Südlage; Hangneigung 50%; sehr windoffen über dem Neckartal; Höhenlage über 400 m ü. NHN.		
<b>Ertrag:</b>	Die Erträge an diesem Standort sind von Grund auf gering. Keine Grünlese notwendig, weil die Trauben lockerbeerig und die Beeren sehr klein sind. 27l /Ar		
<b>Weinlese:</b>	6. Oktober 2014		
<b>Vinifikation:</b>	Klassischer Ausbau : <ul style="list-style-type: none"><li>• Offene Maischegärung im Holzfass</li><li>• Mazeration über Vier Wochen</li><li>• Anschließend Ausbau im Barrique 50% neue Fässer</li><li>• 2 mal Abstich</li><li>• Abfüllung über Grobfiltration nach 20 Monaten Seit September 2016 auf der Flasche</li></ul>		