

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2017 Fellbacher Goldberg Lemberger		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Rustikal, mit Ecken und Kanten zeigt er sich. Ein aalglatte Typ will er nicht sein, und auch nach Marmelade will er nicht schmecken. Auf der einen Seite ist er minzig-kühl und eukalyptus-frisch, auf der anderen schokoladig, beeren-fruchtig, weich und reif.		
<b>Rebsorten:</b>	Lemberger		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,1% Vol	3,7 g/l	5,9 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	bis 5 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	14 bis 16° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Wild, Wildgeflügel und Lamm oder ein schwäbischer Rostbraten Gerne darf er schon 1-2 Stunden im Voraus geöffnet werden.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Unterer bunter Mergel, Keuper,		
<b>Ertrag:</b>	65 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	28. September und 5. Oktober 2017		
<b>Vinifikation:</b>	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in alten Barriques.		