

WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2018 Lemberger Gutswein		
Weinbeschreibung:	Dieser kräftige, energiegeladene Jüngling ruhte sich einige Tage im Kelterhaus aus, um dann mit gestärktem Rückgrat und viel Sanftmut genüsslich einen großen Korb voller dunkelroter Beeren zu tragen.		
Rebsorten:	Lemberger		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,3 % Vol.	3,2 g/l	6,1 g/l
Lagerpotenzial:	2 bis 3 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	9 bis 14° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Der passende Begleiter zur klassischen schwäbischen Küche wie Maultaschen, Kässpätzle oder zum gemütlichen Vesper.		
Weinberg/Boden/Lage:	Keuper, Unterer bunter Mergel		
Ertrag:	65 kg/ Ar		
Weinlese:	27. September 2018		
Vinifikation:	Klassische Maischegärung über 18 Tage, anschließende Reifung in Holzfässern		