

2021 Pfaffenhofen Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE Lemberger Junges Schwaben trocken

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	22 Tage traditionelle Maischegärung. Ausbau über 24 Monate in zweitbelegten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	Dunkles Rubinrot gut gedeckt mit fast schwarzem Kern, sehr gute Schlierenbildung. Gereifte Fruchtnoten von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirsche, Wachholder und schwarzem Pfeffer betören die Nase, unterstützt von Leder, Zigarrenkiste und Minze. Dieser Lemberger kleidet den ganzen Mund aus und die Aromen aus der Nase finden sich auch am Gaumen wieder. Durch die Mineralität entstehen eine wunderbare Salzigkeit mit Zug nach hinten und eine extreme Saftigkeit. Das Tannin ist fein, aber präsent und gibt diesem Wein mit der perfekt eingebundenen Säure eine gute Struktur und Langlebigkeit. Die fruchtigen Komponenten wie Cassis und Sauerkirsche stehen in perfekter Balance mit den Holznoten und den blumigen Anklängen.
	Der fast nicht enden wollende Nachhall ist geprägt von Holznoten und Würze.
	Lemberger at it's best!
	Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026
Serviertemperatur	15 - 17 °C
Speisenempfehlung	Rehbraten, Wildschwein, gereifte Hartkäse oder einfach solo
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,7 g/l
Optimale Trinkreife	2026 - 2036

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

