

## 2022 Felix Lemberger trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, gesunde reife Trauben, schonende Traubenverarbeitung, 18 Tage Maischegärung, 20 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Dunkles Rubinrot mit schwarz-violetten Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>Süßliche Aromen von Schwarzkirsche und Cassis verwöhnen die Nase, Kräuterwürze gepaart mit nassem Stein kommt hinzu.</p> <p>Im Mund schön dicht mit Noten von Sauerkirsche und schwarzer Johannisbeere, welche auf die gut eingebundene Säure hindeuten. Durch den Holzfassausbau präsentiert dieser Lemberger eine schöne Würze mit Leder und schwarzem Tee sowie feines, präsent Tannin. Ätherische Minze-Anklänge geben ihm dennoch eine schöne Frische. Durch die gute Struktur und Komplexität hat dieser mineralische VDP.ORTSWEIN noch Potential, macht aber mit seinem sehr langen, blumigen Nachhall auch jetzt schon Spaß!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026</p>
Serviertemperatur	15 - 17 °C
Speisenempfehlung	Lammrücken mit Kräuterkruste, Seefisch auf der Haut gebraten mit mediterranen Kräutern, Ratatouille
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,1 g/l
Optimale Trinkreife	2026 - 2030