

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, präsentes 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> |
| | Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026 |
| 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 |

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

