

## 2022 Lemberger trocken | VDP.GUTSWEIN

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rebsorte            | Lemberger  |
| Geschmack           | trocken  |
| Boden               | Gipskeuper   |
| Vinifikation        | 15 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 18 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt  |
| Beschreibung        | Rubinrot mit violetten Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.<br><br>In der Nase kommen Aromen von Schwarzkirsche und Waldbeeren an, welche untermauert werden von kräuterwürzigen Noten wie Thymian und Efeu sowie holzigen Noten.<br><br>Fruchtig-würzig ist dieser VDP.GUTSWEIN und hält, was er in der Nase verspricht. Das feine, präsente Tannin mit Aromen von Leder und die gut eingebundene Säure verleihen diesem schon etwas gereiften Lemberger einen guten Trinkfluss.<br><br>Im Nachhall finden sich Sauerkirsche und Kräuter.<br><br>Preis-Leistung top! |
|                     | Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2025   |
| Serviertemperatur   | 16 - 18 °C   |
| Speisenempfehlung   | Rinderroulade mit Wirsinggemüse, Lammkeule, Vesper, Bergkäse   |
| Alkohol             | 13,0 % vol   |
| Restzucker          | 1,9 g/l  |
| Säure               | 5,4 g/l  |
| Optimale Trinkreife | 2025 - 2028  |

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

