

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	<p>Rubinrot mit violetten Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>In der Nase kommen Aromen von Schwarzkirsche und Waldbeeren an, welche untermalt werden von kräuterwürzigen Noten wie Thymian und Efeu sowie holzigen Noten.</p> <p>Fruchtig-würzig ist dieser VDP.GUTSWEIN und hält, was er in der Nase verspricht. Das feine, präsenste Tannin mit Aromen von Leder und die gut eingebundene Säure verleihen diesem schon etwas gereiften Lemberger einen guten Trinkfluss.</p> <p>Im Nachhall finden sich Sauerkirsche und Kräuter.</p> <p>Preis-Leistung top!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2025</p>
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