

2019 Lemberger blanc de noir trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Die gesunden reifen Trauben werden über eine schonende Ganztraubenpressung gekeltert. Anschließend kontrollierte alkoholische Gärung in gebrauchten Barriques und 5 Monate Feinhefelager.
Beschreibung	<p>Optisch zeigt sich dieser blanc de noir in durchscheinendem Kupfer und mittlerer Schlierenbildung.</p> <p>Fruchtige Aromen von rotem Apfel, Himbeere, Granatapfel und Zitrus verwöhnen die Nase.</p> <p>Angenehm cremig wird der Gaumen mit den Fruchtaromen, vor allem dem Granatapfel und Himbeere, ausgekleidet. Die erfrischende Säure und die gute Struktur sorgen für einen herrlichen Trinkfluss. Durch das griffige Tannin und die Nuancen von nassem Stein wird eine schöne Harmonie erzeugt. Der Nachhall wird von Fruchtnoten dominiert.</p> <p>Fruchtig-spritziger Speisebegleiter, der aber auch solo ein Genuss ist!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	9 – 12 °C
Speisenempfehlung	Bunter Sommersalat mit Sesam-Putenstreifen, Kotelette vom Ibericoschwein, gegrillte Dorade, Stubenküken mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	3,8 g/l
Säure	6,0 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023