

## 2016 Lemberger Ernst Combé trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	19 Tage traditionelle Maischegärung, 18 Monate Barriqueausbau (20 % neue Fässer   80 % gebrauchte), unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	<p>Im Glas zeigt sich ein Rubinrot mit purpurnen Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>Intensiv würzig-holzig kommt dieser Lemberger in der Nase an. Eine fruchtige Komponente von reifen Waldbeeren und Cassis kommt hinzu. Nuancen von Eukalyptus, Leder und Tabak bilden den Abschluss.</p> <p>Am Gaumen vielschichtig mit gut integrierter Säure und feiner Mineralität. Aromen von reifen Früchten wie Cassis, Brombeere und Sauerkirsche umspielen den Gaumen. Tabak und Bitterschokolade deuten auf den Barriqueausbau hin. Auch die feinen präsenten Tannine sind dadurch schön eingebunden. Anklänge von Minze geben diesem Lemberger eine frische Note und münden in einen harmonischen langen Nachhall, bei dem Frucht und Würze die Geschmacksknospen begeistern!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, September 2019</p>
Serviertemperatur	16 – 17 °C
Speisenempfehlung	kurzgebratenes, rotes Fleisch, Fleischpasteten, gereifte Hartkäse, gegrillte Gemüsespieße
Alkohol	13 % vol
Restzucker	2,1 g/l
Säure	4,8 g/l
Optimale Trinkreife	2019 - 2023