

2016 SPITZENBERG | VDP.GROSSE LAGE Lemberger GG

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandsteinverwitterungsboden
Vinifikation	Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde reife Trauben, 25 Tage Maischegärung, 22 Monate im Barrique gereift 40% neue und 60% gebrauchte Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Dieser Lemberger präsentiert sich in kräftigem Purpurrot mit gedecktem Kern und rubinroten Reflexen. Er zeigt eine hohe Viskosität.</p> <p>Fruchtige Akzente von Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis umspielen die Nase unterlegt von würzigen Komponenten wie Zedernholz, Efeu und dunkler Schokolade. Nach einiger Zeit präsentiert sich noch dunkle Herzkirsche.</p> <p>Fordernd kommt dieses Große Gewächs am Gaumen mit kräftigem Körper an. Dennoch cremig-weich mit zupackendem Tannin in sehr guter Qualität. Die würzigen Nuancen von Zedernholz, Leder und Johannisbeerholz stehen in perfekter Balance zur saftigen, dunklen Herzkirsche. Die angenehme Säure liefert den Kontrapunkt zur ausgeprägten Mineralität in Form von nassem Stein. Zur Abrundung treten Wachholder und dunkle Schokolade in Aktion, um in einen sehr langen Nachhall zu münden.</p> <p>Saftig-extraktreiches Großes Gewächs mit Potential aus Württembergs Paraderbsorte!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Lammkeule, Grillabend, gereifte Bergkäse aus Rohmilch, Rindsrouladen
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,0 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2030

