

## 2018 Lemberger trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	17 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 13 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Optisch präsentiert sich dieser Lemberger in Rubinrot mit purpurnen Reflexen.</p> <p>Zunächst kommen holzig-würzige Anklänge in der Nase an. Diese sind mit dezenter Kirschfrucht und Cassis unterlegt und werden von einer pfeffrigen Note abgerundet.</p> <p>Im Mund kommen auch zuerst die holzigen Aromen mit Mokkanoten zum Tragen. Herzkirsche, Cassis und Tabak blitzen auf. Das feine gut eingebundene Tannin trägt mit Anklängen von Gewürznelke und der feinen Säure zum mittleren, fruchtgeprägten Abgang bei.</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	17 - 18 °C
Speisenempfehlung	Pizza, Pasta, Vesperplatte
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023