

2017 Lemberger Ernst Combé trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	25 Tage traditionelle Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (20 % neue Fässer 80 % gebrauchte), unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	Dieser Lemberger präsentiert sich in Purpur mit schwarzen Reflexen. Er zeigt eine hohe Viskosität.

Im Auftakt umschmeicheln Nuancen von dunklen Beerenfrüchten die Nase, vor allem Brombeeren und Cassis. Würze in Form von holzigen Tönen, Tabak, Leder und Piment kommen hinzu, abgerundet von dunklen Schokoladennoten und nassem Stein.

Dieser Lemberger kleidet den ganzen Mund aus, ist dicht und hält, was er in der Nase verspricht. Die Fruchtnoten stehen in guter Balance mit den Holztönen, Anklänge von schwarzem Tee und mineralische Nuancen sorgen für eine schöne Harmonie. Die gute Struktur mit der perfekt eingebundenen Säure in Form von Sauerkirsche verleiht diesem körperreichen Lemberger Ernst Combé Reifepotential. Im langen Nachhall überwiegen Frucht und Würze. Komplexer und dichter Lemberger ERSTE LAGE!

Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Juli 2020

Serviertemperatur	16 - 17 °C
Speisenempfehlung	Lammkeule, Lachsschnitte mit Zucchini nudeln und Rucola-Pesto, gereifte Hartkäse wie Manchego
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2025