

2015 FELIX Lemberger trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung, 16 Tage Maischegärung, 15 Monate Ausbau in gebrauchten Barrique Fässern
Beschreibung	<p>Mittleres Rubinrot mit einer dezenten Schlierenbildung.</p> <p>In der Nase zeigen sich zu Beginn Waldfrüchte. Florale Eindrücke wie Veilchen bilden einen reizvollen Gegenpart. Feine Noten von Sandelholz und etwas schwarzer Pfeffer bringen zusätzlich eine attraktive Würzigkeit ein. Nach einiger Zeit im Glas verstärken sich diese pikanten Komponenten.</p> <p>Am Gaumen überzeugt die frische Säure in Verbindung mit der guten Griffigkeit. Das feinkörnige Tannin trägt ebenso zu einer makellosen Struktur bei. Sauerkirsche und Brombeere sorgen für eine angenehme Fruchtigkeit. Lakritze und schwarzer Pfeffer bewirken einen verführerischen Nachhall.</p> <p>Dieser VDP.ORTSWEIN punktet durch seine Vielschichtigkeit und überzeugt mit einem ausgezeichneten Preis-/Genussverhältnis. Verkostung: Dietmar Maisenhölder, Juli 2017</p>
Serviertemperatur	16 °C - 17 °C
Speisenempfehlung	Grillgerichte, Spanferkel oder Schmorbraten sowie zu Wurst- und Schinkenplatten.
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,4 g/l
Säure	4,7 g/l
Optimale Trinkreife	2017 - 2020