

2018 Felix Lemberger trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, gesunde reife Trauben, schonende Traubenverarbeitung, 20 Tage Maischegärung, Ausbau über 15 Monate in gebrauchten Barrique Fässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Im Glas präsentiert sich dieser Lemberger in einem kräftigen Rubinrot mit purpurnen Reflexen und einer sehr guten Schlierenbildung.</p> <p>Intensive Noten von dunklen reifen Früchten verwöhnen die Nase, vor allem Cassis und Brombeergelee erscheinen. Würzige Aromen von Tabak, Eukalyptus und dezentem Liebstöckel bilden einen attraktiven Gegenpart.</p> <p>Die angenehme Fruchtigkeit mit schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Dörrpflaume kommt auch am Gaumen zum Tragen. Würzige Holznoten von Tabak und Kaffee erzeugen mit der Eukalyptusfrische einen angenehmen Gegensatz. Die lebendige, aber gut eingebundene Säure kommt in Form von Sauerkirsche zum Vorschein. Das weiche, präzise Tannin verleiht diesem Lemberger zusammen mit angenehmer Mineralität Kraft und Fülle und sorgt für Reifepotential. Harmonischer Lemberger mit schöner Dichte und langem Nachhall!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Juni 2020</p>
Serviertemperatur	16 – 18 °C
Speisenempfehlung	Salsiccia mit Pasta, Ossobuco mit Petersilienkartoffeln, gegrillte Lammkeule
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,5 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

