

2017 Pfaffenhofen Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE Lemberger Junges Schwaben trocken

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	25 Tage traditionelle Maischegärung. Ausbau über 23 Monate in 30% neuen und 70% gebrauchten Barrique-Fässern, unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	<p>Farbe: dunkelschwarz, strahlend</p> <p>In der Nase: Der Wein duftet nach Pfeffer, Gewürzen, Cassis, Bananenschale, Vanille, dunkler Schokolade und Kakao, ergänzt um eine feine Holznote</p> <p>Am Gaumen: Würzige Noten und Pfeffer, gepaart mit Cassis, Brombeeren, dunklen Beeren, Vanille, Schokolade und Röstaromen und ummantelt von feinen Tanninen. Stoffig, lang und saftig mit Struktur und Tiefe.</p> <p>Fazit: Rainer Wachtstetter ist Monsieur Lemberger par excellence! Seine Lemberger sind sehr dicht und sortentypisch würzig mit einer wunderbaren begleitenden Frucht. Seine Weine sind stets elegant und ausdrucksvoll.</p> <p>Lagern!</p> <p>Kurz & Knapp: Sortentypisch würziger Lemberger begleitet von Aromen von Cassis, Vanille und Schokolade. Dicht und ausdrucksvoll.</p> <p>Verkostungsnotiz: Evangelos Pattas Februar 2020</p>
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,2 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2019 - 2027