

## 2019 Lemberger Ernst Combé trocken Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rebsorte            | Lemberger  |
| Geschmack           | trocken  |
| Boden               | Gipskeuper und Schilfsandstein   |
| Vinifikation        | 24 Tage traditionelle Maischegärung,<br>24 Monate Barriqueausbau (20 % neue Fässer   80 % gebrauchte), unfiltriert abgefüllt.  |
| Beschreibung        | <p>Im Glas zeigt sich ein dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen und hoher Viskosität.</p> <p>Im Auftakt umschmeicheln duftige Anklänge von Veilchen und Gewürznelken die Nase. Dazu gesellen sich Nuancen von Pflaumen, Wachholderbeeren und Holzwürze.</p> <p>Am Gaumen ist dieser Lemberger sehr vielschichtig mit intensiven Fruchtnoten von Schwarzkirschen und Johannisbeeren, feiner Mineralität und gut integrierter Säure. Durch das kräftige, aber weiche Tannin und die wunderbar integrierten Holznoten hat er eine schöne Balance.</p> <p>Im sehr langen Nachhall wird man durch pfeffrige und frische Noten überrascht, die diesen opulenten Lemberger etwas schlanker erscheinen lassen.</p> <p>Kräftiger, charaktvoller Lemberger mit Lagerpotential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2023</p> |
| Serviertemperatur   | 16 - 17 °C   |
| Speisenempfehlung   | Wildgerichte, Rostbraten, Lamm, gereifte Käsesorten wie Asiago   |
| Alkohol             | 13,5 % vol   |
| Restzucker          | 2,2 g/l  |
| Säure               | 5,5 g/l  |
| Optimale Trinkreife | 2023 - 2028  |