

2018 SPITZENBERG | VDP.GROSSE LAGE Lemberger GG

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandsteinverwitterungsboden
Vinifikation	Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde, reife Trauben 25 Tage Maischegärung, 24 Monate im Barrique gereift 40% neue und 60% gebrauchte Barriques, unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	<p>In einem dunklen Rubinrot mit gut gedecktem Kern und hoher Viskosität präsentiert sich dieses Große Gewächs im Glas.</p> <p>Fruchtig-würzige Noten schmeicheln der Nase in Form von reifer Schwarzkirsche, Holunder- und Heidelbeeren sowie Dörripflaumen. Die würzige Komponente wird von Lakritze, Paprika und Gewürznelke dargestellt.</p> <p>Das samtige Mundgefühl mit kräftigem Körper und feinem, jedoch präsentem Tannin gibt diesem Lemberger eine gute Struktur. Durch die Würzigkeit entsteht mit der Säure eine schöne Spannung. Die intensiven Fruchtaromen und die Würzigkeit aus dem nasalen Eindruck sind auch am Gaumen mit der angenehmen Mineralität spürbar. Sie führen zusammen mit den Holztönen zu hoher Komplexität. Die feine Säure erscheint in Form von Johannisbeere.</p> <p>Im langen Nachhall herrscht Würze mit etwas Minze vor. Dieser Lemberger GG wird durch Flaschenreife gewinnen und steckt zudem noch in den Kinderschuhen!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2022</p>
Serviertemperatur	15 - 17 °C
Speisenempfehlung	Lammrücken mit Kräuterkruste, Entenbrust, Schmorgerichte, gereifte Bergkäse
Alkohol	14,0 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,4 g/l
Optimale Trinkreife	2024 - 2032

