

2018 FELIX Lemberger trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

| | |
|---------------------|---|
| Rebsorte | Lemberger |
| Geschmack | trocken |
| Boden | Gipskeuper |
| Vinifikation | selektierte Handlese, schonende Traubenverarbeitung, 18 Tage Maischegärung Ausbau über 14 Monate in gebrauchten Barrique Fässern, unfiltriert abgefüllt |
| Beschreibung | <p>Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, leicht gedecktem Kern und guter Schlierenbildung.</p> <p>Im Auftakt punkten fruchtige Aromen von dunklen Beeren und Herzkirschen, Leder deckt die rauchige Komponente ab.</p> <p>Jugendlich frisch kommt dieser Lemberger im Mund mit Würze von Thymian, Wachholder und Efeu an. Der kräftige Körper mit feinem, griffigem Tannin und gut eingebundener Säure wird durch vielfältige Aromen gebildet. Tabak und Leder deuten auf den Holzeinsatz hin. Brombeere, Cassis und grüne Paprika sorgen für eine gute Balance und münden in einen langen Nachhall, bei dem Frucht, Würze und Mineralität dominieren.</p> <p>FELIX Lemberger verspricht jetzt schon Trinkvergnügen, hat aber noch Potential!</p> |
| Serviertemperatur | 16-18 °C |
| Speisenempfehlung | Grillgerichte, Schmorbraten, kräftig gebratenes Geflügel, aber auch solo ein Genuß |
| Alkohol | 13,5 % vol |
| Restzucker | 2,5 g/l |
| Säure | 5,6 g/l |
| Optimale Trinkreife | 2020 - 2024 |