

## 2022 SPITZENBERG Weiler a.d. Zaber | VDP.GROSSE LAGE Lemberger GG

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rebsorte            | Lemberger  |
| Geschmack           | trocken  |
| Boden               | Schilfsandsteinverwitterungsboden  |
| Vinifikation        | Späte Ernte, selektive Handlese, 100% gesunde, reife Trauben 21 Tage Maischegärung, 24 Monate im Barrique gereift, 40% neue und 60% gebrauchte Barriques, unfiltriert abgefüllt  |
| Beschreibung        | <p>Im Glas erstrahlt dieser Lemberger in gut gedecktem Purpurrot mit schwarzen Reflexen und zeigt eine sehr hohe Viskosität.</p> <p>Die Nase wird verwöhnt von fruchtigen Noten wie Schwarzkirsche und Holunderbeere sowie Tabak und leicht blumigen Anklängen. Süßliche Fruchtnoten von Schwarzkirsche, roter Johannisbeere und Preiselbeere tänzeln auf der Zunge mit Veilchen- und Specknuancen. Der kräftige Körper wird getragen von dem feinkörnigen, präsenten Gerbstoff in Form von schwarzem Tee und der fein eingebundenen Säure, welche diesem opulenten, komplexen Lemberger eine schöne Saftigkeit verleiht. Auch ohne hohen Alkoholgehalt hat dieser Rotwein dennoch Kraft und Fülle.</p> <p>Der sehr lange Nachhall ist geprägt von Holznoten, Mineralität und einer pfeffrigen Würze.</p> <p>Jugendlicher, zugänglicher Lemberger GG mit Potential, welcher durch 1-2 Jahre Flaschenreife noch gewinnen wird.<br/>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026</p> |
| Serviertemperatur   | 16 - 18 °C in jugendlichem Stadium karaffieren   |
| Speisenempfehlung   | Lammkeule vom Grill, geschmorte Rinderbeinscheiben, Wildpastete, gereifte Hartkäse   |
| Alkohol             | 13,0 % vol   |
| Restzucker          | 1,7 g/l  |
| Säure               | 6,1 g/l  |
| Optimale Trinkreife | 2026 - 2034  |

