



LEMBERGER ENZWEIHINGEN

2019 · Ortswein trocken

AUSBAU Klassische Maischegärung. Ausbau 12 Monate in mehrfach belegten Barriques.

LESE 100% Handlese

SÄURE 5,0 g/l

RESTZUCKER 1,2 g/l

ALKOHOL 13,5% VOL

TRINKTEMPERATUR 16 – 18°C

LAGERFÄHIGKEIT 6 – 10 Jahre

Die Trauben stammen aus unserer besten Lemberger Parzelle in Enzweihingen. In der Nase harmonisieren Cassis, Stachelbeere, Pflaume und Kakao. Im Barrique gereift ist er ein kräftiger, körperreicher Wein mit harmonischer Tannin- und Säurestruktur.

