



## LEMBERGER RÉSERVE KLOSTERBERG

---

2018 · Lagenwein trocken

**AUSBAU** Lange Maischegärung. 22 Monate in neuen Barriques

**LESE** 100% Handlese

**SÄURE** 4,9 g/l

**RESTZUCKER** 0,2 g/l

**ALKOHOL** 14,5% VOL

**TRINKTEMPERATUR** 16 – 18°C

**LAGERFÄHIGKEIT** 10 – 15 Jahre

Die Trauben stammen aus unserer besten Lemberger Parzelle am Klosterberg in Horrheim. In der Nase finden sich kräftige Aromen von Johannisbeere, Brombeere und schwarzem Pfeffer. Das Zusammenspiel zwischen Tanninstruktur und reifer Säure verleiht unserem Lemberger Réserve das gewisse Etwas.

