

Lämmler Lemberger GG

2018

VDP.GOSSE LAGE ® zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial. Der trockene Wein aus VDP.GROSSER LAGE wird als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet.

Rebsorte
Lemberger

Beschreibung
Im Glas granatrot mit rubinrotem Rand.
Das Aromenspektrum reicht von floralen und Gewürznoten wie Bourbon-Vanille, Tannennadeln, Veilchen, Kaffee, Thymian, Wachholder, Lorbeer, über Jodsalz, rohes und geräuchertes Fleisch, bis zu feinen Fruchtakzenten mit Cassis, roter Johannisbeere, Sauer- und Schwarzkirsche, Zwetschge und Brombeere.
Rassig und vielschichtig am Gaumen. Wild, würzig, beerig, animierende saftige Säure, samtige, reife Tannine, dichtgewobene Struktur.
Vollmundiger Geschmack mit viel Frische und großer Länge.

Empfehlung
Festtagswein, zu feiner schwäbischer Küche, geschmortem und gebratenem Fleisch, Gulasch, Wild- und Wildgeflügel, Innereien

Boden
Bunter Mergel

Lage
Fellbacher Lämmler

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
35 l/ar

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben, spontanvergoren, Ausbau über 18 Monate in 10 % neuen und 90 % gebrauchten 300- und 500-Liter-Fässern. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,0 g/l

Säure
5,0 g/l

Abfüllungss
August 2020

optimale Trinkreife
2021 - 2036

Serviovorschlag
Bei 16-18°C im Bordeaux- oder Burgunderglas genießen

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT