

## Lemberger Gutswein

Art.-Nr.: 2017-02

Rebsorten:	Lemberger (Blaufränkisch)
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Landwein
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	0,1 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Lage:	Rosswager Halde
Trinktemperatur:	16-18 °C
Ausbau:	Stahltank
Boden:	Kalk

### Beschreibung:

Gut durchstrukturierter tiefdunkler Lemberger, mit sortentypischen Aromen reifer roter und dunkler Beerenfrüchte.

Intensive Fruchtaromatik durch lange Maischestandzeit.

Durch gestaffelte Lese bleibt auch junge Fruchtaromatik und wahrnehmbare Säure erhalten.

Gut eingebundene reife und leichte Tannine. Spürbare Mineralik.

Ein guter Begleiter für Speisen mit deutlicher Eigenaromatik, egal ob frisch-mediterranes Gemüse, Gebratenes oder Grillgut. Durch mäßigen Alkohol nicht schwer oder dominant wirkend. Der Säurerest macht ihn zu einem guten Begleiter auch für Nahrhaftes.



#### **Boden:**

Rendzina bis Kalksteinbraunlehm, über Mittlerem Muschelkalk als Ausgangssubstrat.

Im leicht lehmigen Oberboden Beimengungen von Löss und vereinzelt Geröllen der tertiären Enzläufe, aus Sandstein und Kiesel. Humusarmer Mineralrohboden aufgrund Steillage und Trockenheit.

Submediterranes Mikroklima durch Exposition und Wärmepufferung in Trockenmauern und Steinwällen.

#### **Ausbau:**

Gestaffelte Lese (jungreif, vollreif, spätreif), Handlese und Handselektion.

Offene Maischegärung über 33 Tage. Niederdruck-Pressung.

Nur Trubabstich mit Grobfiltration. Minimalistischer Ausbau imahltank, zur Erhaltung flüchtiger Aromen.

Keine önochemischen Eingriffe wie Schönungen oder Stoffzusätze, keine Verwendung tierischer Hilfsstoffe, wie zum Beispiel Gelatine oder PVPP (Mikroplastik). Kein Aufpumpen mit Kohlensäurezusatz.

Biologischer Säureabbau der Äpfelsäure, über natürliche malolaktatische Gärung nach der Hauptgärung.

Keine chemische Säureausfällung. Drucklose Flaschenfüllung.

