

## Lemberger Mühlhauser Halde

Art.-Nr.: 2017-03

Rebsorten:	Lemberger (Blaufränkisch)
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	0,1 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Lage:	Mühlhauser Halde
Trinktemperatur:	15-18 °C
Boden:	Keupersandstein, Muschelkalk

### Beschreibung:

Leichter Wein, mild im Alkohol, ausgewogen in der Säurebalance. Filigrane reife Aromatik.

### Ausbau:

Handlese und Handselektion.  
Offene Maischegärung über 22 Tage. Niederdruck-Pressung.  
Nur Trubabstich mit Grobfiltration. Minimalistischer Ausbau im Stahltank, 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.

