Lemberger Barrique

Art.-Nr.: 2018-002

Lemberger (Blaufränkisch)

Herkunft: Deutschland Anbauregion: Württemberg

Jahrgang: 2018 Geschmacksrichtung: trocken Landwein

Vegan: Ja Flaschengröße: 0,751Alkoholgehalt: 14,6 % Vol. Restsüße: 4,9 g/l Säuregehalt: 6,4 g/l

Rosswager Halde Lage:

Trinktemperatur: 17-21 °C Im Barrique gereift: Ja

Ausbau: Offene Maischegärung - im Barrique

endvergoren und ausgebaut.

Kalk.

Beschreibung:

Kräftig strukturierter und ausgewogener Lemberger mit deutlicher Bariquenote nach Karamell und Vanille.

Ausbau:

Offene Maischegärung. Im amerikanischen Barrique, medium light getoastet, endvergoren und ausgebaut.



