

Lemberger Barrique

Art.-Nr.: 2018-002

Rebsorten:	Lemberger (Blaufränkisch)
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Landwein
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,6 % Vol.
Restsüße:	4,9 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Lage:	Rosswager Halde
Trinktemperatur:	17-21 °C
Im Barrique gereift:	Ja
Ausbau:	Offene Maischegärung - im Barrique endvergoren und ausgebaut.
Boden:	Kalk.

Beschreibung:

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

Ausbau:

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

