

## Lemberger vom Fels

Art.-Nr.: 2018-008

Rebsorten:	Lemberger (Blaufränkisch)
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Württemberg
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Landwein
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,2 % Vol.
Restsüße:	5,1 g/l
Säuregehalt:	7,0 g/l
Lage:	Rosswager Halde
Trinktemperatur:	16-20 °C
Ausbau:	Offene Maischegärung / Edeltank / Biologischer Säureabbau
Boden:	Kalk

### Beschreibung:

Intensives Schwarzrot bis Purpurviolett. Kirschbukett.

Aromatik von Schwarzkirsche und schwarzer Johannisbeere, mit Spuren von Holunder, Brombeere und Pflaume.

Leichte Mandel- und Gewürznoten (jahrgangsweise treten dazu Töne von Nelke und Pfeffer).

Voller Körper, füllige Struktur mit sanft eingebundenen Tanninen, bei moderatem Alkohol.

Die gestaffelte Lese sorgt für eine wahrnehmbare (durch biologischen Säureabbau) ausgewogene Säurefrische.

Stets hinterlässt der kalkige Boden etwas erdig-mineralischen "Biss" im Mundgefühl.

Unsere Weinberge in Schutzgebieten, stellen mit Naturbegrünung und Weinbergwildkräuterflora, Rückzugs- und Erhaltungsinseln für Insekten-



und Reptilien dar.

**Boden:**

Unsere Weinberge liegen mitten im Lembergerland auf felsig, steinigem Muschelkalkuntergrund. Kalksteinbraunlehme sind die Böden der kargen Steillagen und Terrassen.

**Ausbau:**

Alte Reben, ertragsreduziert, max. 10-40 l/Ar.

Handbewirtschaftung und gestaffelte Handlese. Lesegutselektion von Hand.

Offene Maischegärung. Schonendes Pressen.

Keine Chaptalisierung. Kein kellertechnischer Firlefanz.

Ausbau sur lie. Ausgären im Stahltank,

Biologischer Säureabbau (malolaktatische Gärung).

Nur Grobfiltration vor Füllung.

