

2023 BÖNNIGHEIM Lemberger



VDP.Ortswein

Wein-Nr: 590-23

Alkoholgehalt: 13,0%

Säure: 4,9 g/l

Zucker: 1,8 g/l

Pass zu: Pappardelle mit Wildschweinragout, Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln, Gegrillte Aubergine mit Tahin und Granatapfel

Trinktemp.: 16-18°C

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Gipskeuper

Ausbau: klassische Maischegärung, Ausbau für 12 Monate in gebrauchten 300 l Tonneaux und großen Holzfässern

Extrakt Reich in dunklem Rubinrot fließt dieser Wein beim Einschenken ins Glas. Die Dichte Aromatik benötigt etwas Zeit und Luft, um aufzubrechen. Reife rote Johannisbeeren, Brombeeren und tiefdunkle Holunderbeeren verströmen ihren vollen Duft. Einen Augenblick später gesellt sich würziges Zedernholz sowie Nelke und dunkle Schokolade und Feige hinzu. Am Gaumen hält der Lemberger, was er schon in der Nase verspricht. Ein Extrakt reicher dunkelbeeriger Auftakt wird durch ein würzig starkes Mittelstück ergänzt. Reife Früchte begleiten das lange Geschmackserlebnis. Die Gerbstoffe sind ausgeglichen und strukturreich am ganzen Gaumen zu spüren.



Webshop



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG