

2022 Bönningheim Lemberger



Wein-Nr:	590-22
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13%
Säure:	4,8 g/l
Zucker:	1,0 g/l
Qualität:	VDP.Ortswein
Passt zu:	Pappardelle mit Wildschweinragout, Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln, Gegrillte Aubergine mit Tahin und Granatapfel
Trinktemp.:	16-18°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Lemberger
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	Kaltmazeration, klassische Maischegärung, Ausbau 12 Monate in gebrauchten 300 l Tonneaux und großen Holzfässer

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.

14,50 €/0,75l



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG