

## 2019 Cleebronner MICHAELSBERG Lemberger



VDP.Grosses Gewächs

Wein-Nr: 750-19

Ean-Nr: 4260340291063

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 5,1 g/l

Zucker: 1,6 g/l

Passt zu: Rehrücken mit Preiselbeeren, Zwiebelrostbraten, Wildragout

Trinktemp.: 16-18°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Boden: Bunter Mergel

Ausbau: kräftige und lange Maischegärung, Ausbau in neuen und gebrauchten 300 l Barriquefässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung für 10 Monate bis zur unfiltrierten Füllung, danach 12 Monate Flaschenreife

In durchdringendem Rubinrot mit violetten Reflexen liegt der Lemberger im Glas. Dunkle Cassis, herbe Schokolade, duftige Fliederblüten und kühle ätherische Noten erfüllen das Glas. Beim Duft bekommt man Lust auf Waldbeerenmarmelade und wird von einer Pfeffernote in der Nase gekitzelt. Mit mehr Luft lassen sich viele weitere Aromen entdecken. Erst grazil trifft der Lemberger auf die Zunge und entfaltet dann seine einnehmenden Aromen von dunklen Früchten, Zedernholz, Kräutern und zartbitter Schokolade. Die Gerbstoffe legen sich angenehm in den Gaumen, zusammen mit feiner Säure, die erfrischend im langen Nachhall wirkt.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG