

2022 Cleebronner MICHAELSBERG



VDP.Grosses Gewächs

Wein-Nr: 750-22

Alkoholgehalt: 13,0%

Säure: 5,0 g/l

Zucker: 2,0 g/l

Passt zu: Rehrücken mit Preiselbeeren, Milchkalb mit Pfifferlingen

Trinktemp.: 16-18°C

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Württemberg

Sorte: Lemberger

Boden: Bunter Mergel

Ausbau: kräftige und lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux, 10 Monate im großen Holzfass, unfiltrierte Füllung, danach 14 Monate Flaschenreife

In tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen zeigt sich dieser Lemberger im Glas. Sein Duft verführt mit Noten von dunklem Cassis, herber Schokolade und duftenden Fliederblüten, untermalt von kühlen, ätherischen Nuancen und einem Hauch Pfeffer. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein zusehends und entfaltet am Gaumen ein feines Spiel aus floralen und zartfruchtigen Aromen. Im Hintergrund schwingt eine dezente Salzigkeit mit, die dem Wein zusätzliche Spannung verleiht. Dunkle Beeren, Zedernholz, Kräuter und zartbittere Schokolade fügen sich harmonisch zusammen. Geschmeidige Gerbstoffe und eine lebendige Säure sorgen für Balance und Struktur, bevor der Wein in einem langen, eleganten Nachhall ausklingt.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG