

2020 Bönningheimer SONNENBERG Lemberger



VDP.Erstes Gewächs

Wein-Nr: 720-20
 Ean-Nr: 4260340291032
 Alkoholgehalt: 13,0%
 Säure: 4,9 g/l
 Zucker: 1,4 g/l
 Passt zu: Wildgeflügel, Lamm, Schmorgerichte
 Trinktemp.: 16-18°C
 Land: Deutschland
 Anbaugebiet: Württemberg
 Boden: Gipskeuper
 Ausbau: Kaltmazeration, kräftige und lange Maischegärung, Ausbau in neuen und gebrauchten 300 l Barriquefässern für ca, 12 Monate, danach weitere 10 Monate Reifung, unfiltrierte Füllung

Im Glas erscheint dieser Wein verführerisch in dunklem Purpurrot. Der Lemberger Sonnenberg überrascht und verführt in ein spannendes Dufterlebnis. Klar und präzise duftet er nach roter Johannisbeere und Sauerkirsche. Erdige und würzige Noten gesellen sich dazu. Weiter geht es mit duftenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Nelke und Kardamom. Im geschmacklichen Auftakt ergibt sich ein stimmiges Bild zur Nase. Rote Früchte und erdig würzige Noten geben sich die Hand. Dieser Lemberger bleibt sehr lange am Gaumen und begeistert mit seiner Vielschichtigkeit.



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG