



2021

## GEHRNHALDE, Stetten Lemberger GG



### Herkunft:

Das Gewann GEHRNHALDE ist eine etwas flachere und kühlere Lage als BERGE, befindet sich aber auch im Stettener Mönchberg. In den nach Osten ausgerichteten Weinbergen stehen die über 40 Jahre alten Lembergerreben auf reinen Schilfsandsteinböden. Durch ihre alten und tiefen Wurzeln können sie besonders viele Nährstoffe aus dem Boden beziehen.

### Vinifizierung:

Die Lembergertrauben sind stark ertragsreduziert und werden zum perfekten Reifezeitpunkt von Hand geerntet. Nach der einwöchigen Kaltmazeration folgt die Maischegärung mit natürlichen Hefen. Anschließend reift der Wein für 1,5 Jahre in mehrfach belegten Barriquefässern und für ein halbes Jahr im großen Holzfass auf der Feinhefe.

### Charakter:

Eleganter und vielschichtiger Lemberger mit hohem Alterungspotential. Typisch für die kühle Lage GEHRNHALDE zeigt er sich mit einer kräutrigen Note, die an Eukalyptus erinnert.

### Speiseempfehlung:

Kräftige Wildgerichte, Schmorbraten

Biodynamischer Wein



A 13,0% vol. | S 6,8 g/L | RZ 3,2 g/L