



# SCHLOSSGUT HOHEN BEILSTEIN



2017

Lemberger GG

GROSSE LAGE

Rebsorte: Lemberger

**Lage:** gewachsen in den Terrassen des „Hohenbeilsteiner Schlosswengert“ Die Einzellage ist im Alleinbesitz des Schlossgut Hohenbeilstein.

**Lesezeitpunkt :** 25. September 2017

**Jahr:** warmer Sommer, durchwachsener Herbst – dadurch lebendiges Säurespiel

**Vinifikation:** Einmischung in geschlossenen Maischegärbehälter, 5 Tage Kaltmazeration, langsames spontanes Angären, Gärung über 14 Tage bei 28° C, Alkoholische Nachmazeration, Pressen, Biologischer Säureabbau im Barriquefass, 23 Monate Barriqueausbau

**Geschmacksrichtung:** trocken mit präsentem Gerbstoffgerüst

**Beschreibung:** Spitzengewächs nach VDP-Klassifikation. Ausgeprägter, kräftiger Lemberger, rauchige Aromen, Duft nach dunklen Waldbeeren, tragendes Gerbstoffgerüst

**Lagerfähigkeit:** Wein mit großer Zukunft – Lagerfähig bis ca. 2027.

**Essensempfehlung:** zum Fleischgang und für große Momente

**Trinktemperatur:** 18°C

**Alkohol :** ca. 14%

**Restzucker:** ca. 1,2 g/l

**Säure:** ca. 5,7 g/l