

2020 Felix Lemberger trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, gesunde reife Trauben, schonende Traubenverarbeitung, 30 Tage Maischegärung, 12 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>In kräftigen Rubinrot mit violetten Reflexen und guter Schlierenbildung erscheint dieser Lemberger im Glas.</p> <p>In der Nase eröffnen sich vielschichtige Aromen von Schwarzkirsche, Thymian, Johannisbeerholz, Zedernholz und Harz.</p> <p>Am Gaumen straff und saftig überzeugt dieser VDP.ORTSWEIN mit Mineralität und kräftigem, weichen Tannin. Dunkle Beeren tänzeln mit Holznoten auf der Zunge. Die Sauerkirsche deutet auf die gut eingebundene Säure hin. Frucht und Kräuterwürze stehen in guter Balance und münden mit schwarzem Tee in einen langen Nachhall.</p> <p>Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2022</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Chateaubriand, Grillabend, Lammkoteletts, Comté
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,3 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2026