

IDLER

WEINGUT



2022 Altenberg Strümpfelbach

LEMBERGER TROCKEN

CHARAKTER KRAFTVOLL | ELEGANT | NACHHALTIG

Dieser Lemberger lässt hineinsinken in ein Aromen Spektrum aus mit dunkler Schokolade überzogenen Feigen, hin zu erfrischenden Sauerkirschen, reifen Blaubeeren und Heidelbeeren. Rumfrüchte und Waldboden lassen die Kraft des Lembergers erahnen. Hinzu kommen tiefgründige Düfte von Tabak, Leder, Kaffee und Lakritz.

Zu Beginn zeigt sich der Altenberg leicht kantig und mit ungestüme Leidenschaft. Im Mittelstück und Nachhall präsentiert er seine elegante und feine Art, die ihn unaufdringlich wirken lässt.

Ein Wein für tiefgründige Gespräche, das Versinken in einem Buch an einem entspannten Abend, sowie zu kräftigen Schmorgerichten.

Der Lemberger sollte in einem großen Glas serviert werden, im besten Fall vorab dekantiert.

ENTSTEHUNG

Handverlesen bei perfektem Reifegrad, anschließend dreiwöchige Maischegärung und nach der Pressung Ausbau im Holzfass für 20 Monate.

WURZELN

Ausgesuchte ältere Weinberge auf kargen Mergel und Stubensandsteinböden liefern extrem konzentrierte Trauben.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Lagenwein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 13,0 % vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 7,2 g/l

Trinktemperatur: 16-18°C

Optimale Trinkreife: 2024-2030

Abgefüllt: Spätsommer 2024



DE-ÖKO-006

