



2022 Strümpfelbach

LEMBERGER TROCKEN

CHARAKTER KLAR | AUSBALANCIERT | HARMONISCH

In den ersten Momenten im Glas offenbart der Lemberg einen rauchig-speckigen Charakter, der jedoch schnell von Noten von Himbeere und Granatapfel abgelöst wird, die das Aromenspiel übernehmen. Mit etwas Luft treten nun würzige Komponenten in den Vordergrund: Wacholder, schwarzer Pfeffer und Zedernholz, begleitet von einem leicht rauchigen Einschlag, der jedoch stets von einer kühlen Erfrischung durchbrochen wird.

Die Aromen, die sich in der Nase zeigen, setzen sich klar und mit Leichtigkeit auf dem Gaumen fort, wobei gleichzeitig eine feste Struktur erhalten bleibt. Der würzige Charakter des Lembergs steht hier im Vordergrund und begleitet den harmonischen Nachhall. Die ausgewogenen Gerbstoffe in Mittel- und Nachgeschmack verleihen dem Wein Tiefe sowie einen hervorragenden Trinkfluss.

Ein Wein, der Lust auf ein weiteres Gläschen macht. Er passt hervorragend zu feinen Fleischgerichten, Wildgeflügel sowie aromatischem Schafskäse.

ENTSTEHUNG

Handverlesen und gut drei Wochen auf der Maische vergoren.

Ausgebaut in 300 L und 500 L Holzfässern mit einem Anteil an neuem Holz von knapp 30 %.

WURZELN

Die Reben stehen auf Buntem Mergel und Stubensandstein in warmen Lagen und haben ein Durchschnittsalter von 25 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Ortswein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 12,5 % vol.

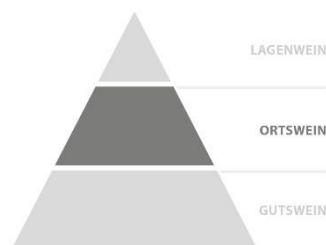
Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 5,8 g/l

Trinktemperatur: 16-18°C

Optimale Trinkreife: 2024-2028

Abgefüllt: Spätsommer 2024



DE-ÖKO-006

