

IDLER

WEINGUT



2023 LEMBERGER GUTSWEIN TROCKEN

CHARAKTER ELEGANT | VERSPIEL | FRISCH

Der 2023 Lemberger empfängt von Beginn mit offenen Armen. Er ist wie der Unbekannte, der sogleich zum Freund wird.

Eingeleitet wird die Begegnung mit einem fruchtvollen Moment von Waldbeeren, die an frisch gepflückte Brombeeren erinnert, kombiniert mit einer kernig festen Note. Beim näheren Hinschauen entdeckt man Sauerkirsche, zu der sich Rosmarin und Thymian sowie getrockneten Tabakblätter hinzugesellen.

Dem nicht mehr ganz Unbekannten nähertretend, lässt man sich von seiner uneingeschränkten Freude mitreisen. Elegant breitet er sich mit seiner Fülle im ganzen Mundraum aus und macht es sich auf der Zunge bequem. Aufgeweckt wird er dabei von pfeffriger Würze und griffigen Gerbstoffen. Zurück erinnernd an die Begegnung mit Aromen von Waldbeeren, den Trinkfluss genießend, ergibt sich der Traum von einem Picknick in den Weinbergen. Dazu Flammkuchen, reifer Camembert, Baguette und Kirschmarmelade.

ENTSTEHUNG

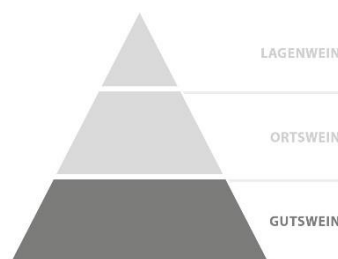
Nach selektiver Handlese für zwei Wochen auf der Maische vergoren. Danach erfolgte ein Ausbau in gebrauchten 300 L und 500 L Holzfässern für zehn Monate.

WURZELN

Für unseren Gutswein werden verschiedenen Parzellen mit unterschiedlichem Alter geerntet. Die saftig aromatischen Trauben werden bei optimaler Reife geerntet.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Gutswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 0,0 g/l
Säure: 6,9 g/l
Trinktemperatur: 16-18°C
Optimale Trinkreife: 2024-2027
Abgefüllt: Spätsommer 2024



DE-ÖKO-006

