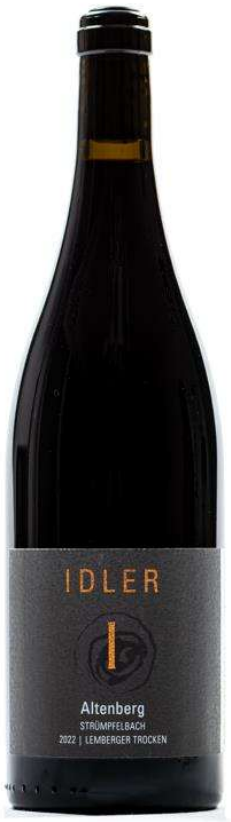
IDLER
WEINGUT

2023 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 ungestümer 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

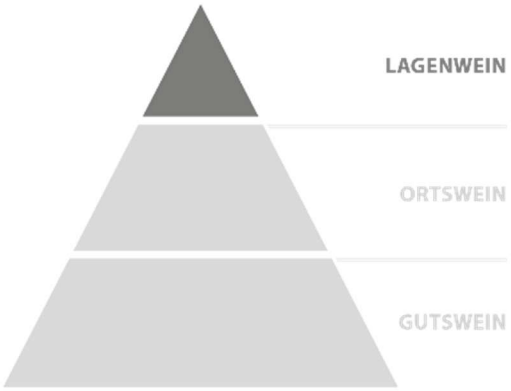
Handverlesen bei perfektem Reifegrad, anschließend dreiwöchige Maischegärung und nach der Pressung Ausbau im Holzfass für 20 Monate.

WURZELN

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

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Lagen- und Reservewein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 13,0% vol.
Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 5,8 g/l
EAN-Code: 4262422960324
Trinktemperatur: 16-18°C
Optimale Trinkreife: 2025-2029
Abgefüllt: Herbst 2025



Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

WEINGUT IDLER • Lehenweg 21 • 71384 Weinstadt • www.weingut-idler.de