Expertise

Lemberger trocken

Artikel-Nr. 06

Schon die tiefdunkle Farbe im Glas verspricht ein intensives Erlebnis. In der Nase dominieren kräftige Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, perfekt ergänzt durch eine charakteristische Note von schwarzem Pfeffer und einem Hauch von dunkler Wacholderbeere. Am Gaumen zeigt dieser Lemberger seine volle Stärke. Er ist präsent, mit einer lebendigen Struktur und einem griffigen, aber bestens eingebundenen Tannin. Die markante Würze verleiht ihm eine tolle Tiefe, während eine dezente, herbe Frische für einen modernen Trinkfluss sorgt. Ein Wein mit echtem Profil, der Kraft und Eleganz auf spannende Weise vereint.



Rebsorten	Lemberger		
Jahrgang	2022	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten
biologisch | vegan | spontanvergoren
12 Monate Reifung im Eichenfass

Ausbau
Trauben von Hand halbiert | von Hand gelesen | Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | sechs Wochen Maischegärung | Spontangärung mit den eigenen Wildhefen | 12 Monate Reifung im Eichenfass | keine Schönung | abgefüllt ohne Filtration

Aromen von Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Wacholderbeere und Pfeffer

Markante Würze | lebendige Struktur | kräftige Tannine

passt sehr schön zu deftigen Schmorgerichten, gegrilltem Steak, Wildgerichten oder kräftigem Bergkäse

16-18 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	5,8 g/l
Restsüße	0,3 g/l
Trinkreife	2026 - 2036

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de