

**EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.**

2018 LEMBERGER GG
Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	4,1 g/l
Säure	5,6 g/l
A.P.-Nr.	360 003 20

Große Gewächse

Der Gipskeuperboden unserer Spitzenlage Herzogenberg ist von kalkhaltigem Sedimentgestein durchschichtet, das von unseren Urgroßvätern auch als Kreidenstein bezeichnet wurde. Dieser besondere Boden trägt zu dem mineralgeprägten Geschmacksprofil unserer Weine bei. Die Trauben für die „Großen Gewächse“ stammen aus den besten Parzellen. Die Großen Gewächse bilden die Spitze der VDP-Qualitätspyramide. Einzigartiges Terroir, klassische Rebsorten, minimaler Ertrag, lange Reifezeiten der Trauben, selektive Handlese, vor der Abfüllung Zeit zur Reife und daraus folgend ein langes Lagerpotenzial zeichnen diese Weine aus.

Charakter

intensiv mit dunkler Beerenaromatik sowie einer pfeffrigen Würze. Brombeere und Schlehen, ein Hauch von Lorbeeren und rotem Pfeffer sind wahrzunehmen. Kraftvoll mit schöner Länge am Gaumen. Ein schöner Begleiter zu Wild mit Preiselbeeren, Pasteten oder Schmorbraten.

Trinktemperatur 16 - 18° C
optimale Trinkreife bis 2028

