

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

**2019 LEMBERGER GG**  
Herzogenberg VDP. GROSSE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	0 g/l
<b>Säure</b>	5,2 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 003 21

**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**

Die Nase ist geprägt von dunklen Beeren und zarter Rauchigkeit. Am Gaumen verbinden sich Sauerkirsche, Wacholder und seidige Tannine zu einer ausgeprägten Würzigkeit. Ein schöner Begleiter zu Wild mit Preiselbeeren, Pasteten oder Schmorbraten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2029

