

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

**2020 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>         | 3 g/l                   |
| <b>Säure</b>              | 5,7 g/l                 |
| <b>A.P.-Nr.</b>           | 360 003 22              |

**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 zeigt sich mit Noten von reifen Weichselkirschen und Brombeeren. Am Gaumen verbinden sich diese Töne mit zarter Rauchigkeit und seidigen Tanninen im Abgang. Ein schöner Begleiter zu Wild mit Preiselbeeren, Pasteten oder Schmorbraten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2032

