

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

**2022 LEMBERGER GG**  
HERZOGENBERG VDP. GROSSE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,2 g/l
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 003 24

### 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 Gewächsen“ 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 feinen Röstaromen, dunklen Beeren und einem Hauch Eukalyptus. Am Gaumen verwebt sich die saftige Beerigkeit nach Cassis und Waldbeeren mit dem Eindruck von dunkler Schokolade und etwas Leder. Der Abgang ist langanhaltend und die feinen, samtigen Tannine hallen lange nach. Perfekt zu Wildgerichten, geschmortem Fleisch und kräftigen asiatischen Gerichten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2033

