

Lemberger VDP.ORTSWEIN STETTEN

Der Lemberger Ortswein wurde mit dem Jahrgang 2021 erstmals abgefüllt und komplettiert das Lembergersortiment. Er enthält sowohl Trauben aus der Ersten Lage STETTENER HÄDER, als auch aus verschiedenen anderen ausgewählten Lagen in Stetten. Es sind meist alte Rebstöcke mit kleinbeerigen Trauben, die trotz der vergleichsweise kühlen Lage einen kräftigen und würzigen Lemberger entstehen lassen. Die Trauben werden dabei spontan vergoren und reifen dann für etwa 12 Monate im Barrique auf der Feinhefe. In der Nase vollreife Kirschen und etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen mit viel Struktur und herrlicher Fruchtigkeit. Im kraftvollen Finale runden würzige Aromen das Ganze gekonnt ab.

JG 2021 92/100 Punkte FALSTAFF, 89/100 Punkte Eichelmann 2024, 91+/100 Falstaff 2024

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Jahrgang:	2022
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmorte Ochsennäckchen, Gemüse-Couscous mit Datteln
Artikel-Nr.	56225
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	3,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	Barrique

