# Weinpass

## Lemberger VDP.ERSTE LAGE STETTENER HÄDER 1G

Im sehr heißen und trockenen Jahr 2022 sind einmal mehr die Lage und die Arbeit der Winzer im Weinberg von entscheidender Bedeutung, um Spitzenweine zu erzeugen. Die Rebsorte Lemberger hat im österreichischen Burgenland unter dem Namen Blaufränkisch gezeigt, dass sie im heißen und trockenen pannonischen Klima gut zu Recht kommt. Moritz Haidle konnte im Jahr 2022 voll ausgereifte Trauben im Stettener Häder ernten und die herrliche Aromatik hat auch etwas Burgenländisches. Selektiv per Hand gelesen, anschließend Spontangärung auf der Maische und Ausbau im Barrique mit gewissem Neuholzanteil. Bis zur Abfüllung noch Reife auf der Feinhefe für etwa ein Jahr. In der Nase typische krautig-ätherische Anteile, gefolgt von sehr viel feiner dunkler Frucht von Schwarzkirsche, Pflaumen, Brombeere und ein Hauch Datteln. Im Mund dann dicht strukturiert, sehr rund, eingängig und kraftvoll zugleich, aber dabei niemals überkonzentriert. Es kommen Gewürze, Waldboden und etwas blonder Tabak dazu.

89/100 Punkte VINUM 2025, 89/100 Punkte Eichelmann

| | |
|---|---|
| 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: | |
| Artikel-Nr. | 56230.22 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-022 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 38 |
| Gesamtsäure (g/l) | 7,4 |
| Restzucker (g/l) | 3,2 |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.

# Weinpass

| | |
|---|---|
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,9 |
| Weinstil | Barrique |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.