Weinpass

riegel bioweine

Lemberger VDP.ERSTE LAGE STETTENER HÄDER 1G

Der Winter 2022/23 brachte endlich reichlich Regen, der die Wasserreserven nach dem trockenen Vorjahr auffüllte. Die Austriebs- und Blütezeit verlief nahezu ideal. Der Sommer war erneut heiß und trocken. Ein ungewöhnlich regenreicher August rettete die Situation, gefolgt von perfektem Wetter zur Lesezeit. Die Lembergertrauben werden stark ertragsreduziert und spät von Hand geerntet, sodass sie eine hohe physiologische Reife erlangen. Nach der einwöchigen Kaltmazeration folgt die Maischegärung mit natürlichen Hefen. Anschließend reift der Wein 18 Monate auf der Feinhefe in Barriquefässern, zu einem Drittel im neuen Eichenholz, und für ein halbes Jahr im großen Holzfass. In der Nase Aromen von gedörrten, dunklen Früchten wie Pflaumen und Brombeere. Am Gaumen dicht und strukturiert, sehr ausgeglichen und doch mit viel Zug und Power. Würzige Aromen sorgen für ein abwechslungsreiches Finish.

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Jahrgang:	2023
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Rind, Lammgulasch, Geschmortem
Artikel-Nr.	56230.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	44
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	Barrique

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