

Lemberger VDP.GROSSE LAGE STETTENER BERGE GG

Braucht wie alle Weine von Moritz Haidle sehr viel Luft: eigentlich der perfekte Wein, um ihn, am besten über eine ganz Woche verteilt, immer wieder zu verkosten. Mit Belüftung kommt dann ein wunderschöner Holzfass-Einsatz durch: Zigarrenkiste, Lakritz, Kokosflocken und dunkler Tabak. Daneben sehr viel Frucht: Sauerkirschen und getrocknete Pflaumen. Aber da ist noch viel mehr: schwarzer Pfeffer, Tomatenblatt und Kolanuss. Einerseits sehr fleischig und dicht, andererseits mit viel Mineralik unterlegt. Rauchig, hat fast etwas von Eisen. Sehr feine Körnung der Tannine. Gerade im Spitzenjahrgang 2019 ein Lemberger von internationalem Format und definitiv ein Langstreckenläufer, der noch viel Zeit vor sich hat.

JG 2019 95/100 Punkte Suckling, 93/100 Punkte Parker, 93/100 Punkte FALSTAFF, 90/100 Punkte VINUM

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Schmorbraten, Rindfleisch, dunkler Schokolade
Artikel-Nr.	56240.19
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Schweflige Säure frei (mg/l)	21
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	3,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	44
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	Barrique

