Weinpass

Lemberger VDP.GROSSE LAGE STETTENER BERGE GG

Die Nase beeindruckt mit einer Fülle reifer Frucht: Kornelkirsche, Brombeere, Schlehe, etwas Cassis und Zwetschgenkompott. Eine leichte Rauchigkeit mit zarten Noten von getoastetem Holz, weißem Pfeffer und Zimt. Eine aromatische Intensität in perfekter Balance! Am Gaumen zeigt sich der Wein mit beeindruckender, samtiger Fülle. Dunkler Kirschsaft, Pflaume und wieder Brombeere und Cassis. Äußerst vollmundig, dicht, mit wunderbarer Balance und Tiefe. Beeindruckende Länge mit etwas Lakritze im Nachhall. Deutlich noch vom Tannin geprägt, trotzdem samtig dank der druckvollen Fruchtstruktur.

96/100 Punkte FALSTAFF 2025 1. Platz Lemberger Tophy 2024, 92/100 Punkte VINUM 2025, 93/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Schmorbraten, Rindfleisch, dunkler Schokolade
Artikel-Nr.	56240.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	2,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	Barrique

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