



SCHWARZ WEINGUT

2017

ALTENBERG

Lemberger

trocken

Klassifikation	Lagenwein
Flasche	0,75 l
Rebsorte	Lemberger
Lage	Untertürkheimer Altenberg
Geschmack	trocken
Gärung	1 Woche Kaltmazeration 3 Wochen Maischegärung
Ausbau	50 % neues Barrique 50 % zweitbelegtes Barrique 18 Monate (französische Eiche)
Alkohol	14,0 % Vol.
Restzucker	2,8 g/l
Säure	6,1 g/l
Trinktemperatur	18°C

Das Württemberger Flaggschiff braucht den Vergleich mit den Großen der internationalen Weinwelt nicht zu scheuen! Durch die lange Maischegärung und den 18-monatigen Barriqueausbau erlangte dieser Lemberger seinen kräftigen Charakter mit ausgeprägter Tanninstruktur und nachhaltigem Abgang. Nach längerem Karaffieren entfaltet der Wein sein volles Potential.

Er eignet sich sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten wie Rind oder Wild.

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.