

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2016 Fellbacher Lämmeler Lemberger GG		
Weinbeschreibung:	Ein echter Spitzenreiter. Und davon gibt es nur sehr wenig. Er ruhte sich besonders lange in neuen Fässern aus. Weich und mollig wurde er mit der Zeit, doch seine würzige und strukturierte Art behielt er genauso wie sein Potential.		
Rebsorten:	Lemberger		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,2 % Vol.	3,0 g/l	6,2 g/l
Lagerpotenzial:	Bis zu 9 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	16 bis 18° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Ein idealer Begleiter zu besonderen Gelegenheiten.		
Weinberg/Boden/Lage:	Die Anlage steht in der Lage „Lämmeler“, direkt unter der „Ebene“ (Heidelandschaft) des Kappelbergs. Die Böden sind dort schon vom Stubensandstein beeinflusst, somit etwas karg. Heiße Südlage; Hangneigung 50%; sehr windoffen über dem Neckartal; Höhenlage über 400 m ü. NHN.		
Ertrag:	Die Erträge an diesem Standort sind von Grund auf gering. Keine Grünlese notwendig, weil die Trauben lockerbeerig und die Beeren sehr klein sind. 27l /Ar		
Weinlese:	6. Oktober 2016		
Vinifikation:	Klassischer Ausbau : <ul style="list-style-type: none">• Offene Maischegärung im Holzfass• Mazeration über Vier Wochen• Anschließend Ausbau im Barrique und 500Liter Fässern• 2 mal Abstich• Abfüllung über Grobfiltration nach 20 Monaten Seit August 2017 auf der Flasche		