

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2018 Fellbacher Goldberg Lemberger		
Weinbeschreibung:	Rustikal, mit Ecken und Kanten zeigt er sich. Ein aalglatter Typ will er nicht sein, und auch nach Marmelade will er nicht schmecken. Auf der einen Seite ist er minzig-kühl und eukalyptus-frisch, auf der anderen schokoladig, beeren-fruchtig, weich und reif.		
Rebsorten:	Lemberger		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,3% Vol	3,7 g/l	5,9 g/l
Lagerpotenzial:	bis 5 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	14 bis 16° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Wild, Wildgeflügel und Lamm oder ein schwäbischer Rostbraten Gerne darf er schon 1-2 Stunden im Voraus geöffnet werden.		
Weinberg/Boden/Lage:	Unterer bunter Mergel, Keuper,		
Ertrag:	65 kg/ Ar		
Weinlese:			
Vinifikation:	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in alten Barriques.		