LEMBERGER / SYRAH

trocken

Jahrgang:	2023
Sorten:	50% Lemberger, 50% Syrah
Boden:	Schilf und Kieselsandstein
Mostgewicht:	96°Oechsle
Erntemenge:	40 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Ausbau:	2 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 24 Monate im Barrique gereift und unfiltriert abgefüllt
Beschreibung:	Kraftvolle und stoffige Cuvée aus ertragsreduzierten Reben von Lemberger und Syrah. Voluminös, beerig, zupackend.



