ELLWANGER

LEMBERGER „SL“

trocken

Jahrgang:	2021
Lage:	Großheppacher Wanne
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	93°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	3,9 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	13,0% vol.
Ausbau:	4 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer; 24 Monate im Barrique, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung:	Kraftvoller Lemberger aus unserem besten Lemberger-Weinberg aus der Großheppacher Wanne. Intensive Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Voluminös und komplex. Ein Wein mit Zukunft. „SL“ steht für eine selektionierte Lese.

Gault&Millau 2025 WEINGUIDE

vinum AWARD 2025 DEUTSCHER ROTWEINPREIS GOLD