

— WEINGUT —
STERNEISEN

HEIMAT

LEMBERGER BLUE LABEL TROCKEN 2018

ERTRAGSREDUZIERT • HOLZFASSGEREIFT • UNFILTRIERT

EXTREME ERTRAGSREDUZIERUNG, SELEKTIVE HANDLESE UND TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG SIND SELBSTVERSTÄNDLICH FÜR UNSEREN LEMBERGER BLUE LABEL. DIE 12-MONATIGE LAGERRUNG IN AUSGESUCHTEN BARRIQUE-FÄSSERN GEBEN IHM DEN LETZTEN SCHLIFF, OHNE DAS HOLZ ZU DOMINANT WERDEN ZU LASSEN.

CHARAKTER

KIRSCHKE, KIRSCHKERN UND MINZE. PFEFFRIG. IM MUND DICHT MIT FEINKÖRNIEM TANNIN GEFÜLLT, DABEI AUCH SEHR SAFTIG, REIFE SÄURE, GROSSER EXTRAKT, OHNE ES GROSS AN DIE GLOCKE ZU HÄNGEN, SEHR INTENSIVE TAKTILMINERALISCHE KOMPONENTE, PRALLE ABGANGSFRUCHT.

EMPFEHLUNG

ALS ESSENSBEGLEITER ZU WILD, LAMM UND RIND, KURZGEBRATEN ODER GESCHMORT. ZUM SCHWÄBISCHEN ROSTBRATEN ODER RINDERROULLADEN BEINAHE EIN MUSS. HARMONIERT ABER AUCH SEHR GUT MIT KRÄFTIGEN, ITALIENISCHEN GERICHTEN. SOLO EIN SPANNENDER WEIN, BEI DEM ES VIEL ZU ENTDECKEN GIBT, JE LÄNGER MAN IHN GENIESST.

WEINBERG / LESE / AUSBAU

ERTRAGSREDUZIERUNG
SELEKTIVE HANDLESE
TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG
LAGERUNG IN KLEINEN, FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN
UNFILTRIERT ABGEFÜLLT

ANALYSE

14,0 % VOL	ALKOHOL
3,5 G/L	RESTZUCKER
6,8 G/L	SÄURE
16-18 °C	TRINKTEMPERATUR

