LEMBERGER STETTENER UNTERE BUNTE MERGEL 2020

BIO

Beurer, Jochen, Württemberg

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●●●○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Sternanis
Lakritze
Wacholderbeere
Schokolade

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2030
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

WEINBAU

Rebsorten	Blaufränkisch / Lemberger

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Parker Wine Advocate	88/100