

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

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2035
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende
Säure,
sanftes
Tannin,
trocken



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