

LEMBERGER GG - GROSSES GEWÄCHS SCHALKSBERG

2018 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

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden 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

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen
James Suckling

94/100
93/100