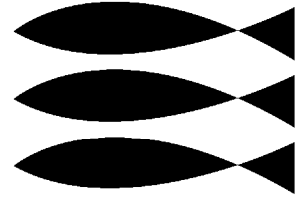


Weinpass

Weingut Fischer
BADEN Kaiserstuhl



2013er
Nimburg-Bottinger Steingrube
LEMBERGER
Qualitätswein trocken
„Holzfass“
93313TH

Analyse Alkohol: 13,5 Vol%
 Säure: 5,8g/l
 Restzucker: 1,0g/l

Boden brauner Jura, Muschelkalk und Lössauflage
Weinberg Terrassenlagen in Süd-Ostausrichtung 300 nN
Reifung Holzfass

Besonderheit

Die Rebsorte ist in Österreich und Ungarn sehr weit verbreitet, in Deutschland vornehmlich in Württemberg zu finden. Seit einigen Jahren gilt diese alte Kulturrebe auch in Baden als zugelassene Rebsorte, wird jedoch nur von wenigen Winzern angebaut. Der Lemberger liebt warme, tiefgründige Böden und bringt bei entsprechender Lage sehr gut strukturierte Rotweine mit romanischem Charakter hervor.

Beschreibung

Herber Brombeerduft mit charaktervoller Pikanz und feiner Herzhaftigkeit. Die geschmeidig-saftige Ansprache geht in einen samtigen, angenehm stoffigen Fruchtkörper mit Anklängen von Preiselbeeren, Wacholder und schwarzem Pfeffer über. Feinherber Biss und gewisse Wärme im Finish. Ein geradliniger Lemberger mit herzhafter Persönlichkeit.

Essen

Ein Klassiker zu vielen Wildgerichten, kräftig gebratenem Fleisch, sowie milden Käsesorten. Eine sehr genussreiche Kombination: diesen Wein zu einer feinherben Schokolade zu reichen.

Lager

Die ideale Trinkreife beginnt 2015. Der Wein hat ein Potential für mindesten 6 Jahre nach der Ernte.

Tipp

Servieren Sie diesen Lemberger nicht mit Zimmertemperatur, sondern temperiert bei ca. 18°C. Durch umfüllen in eine Karaffe kann sich der junge Wein zusätzlich entfalten.