

LEMBERGER RESERVE

2021

Der Erstkontakt zeigt eine reife Schwarzkirsch-Frucht und etwas Neuholz, doch mit Luftkontakt kommt mehr und mehr Kräuterwürze zum Vorschein. Der Gaumen ist dicht mit reifem Gerbstoff gefüllt, ungewöhnlich homogen für den Jahrgang, von reifer Säure unterstützt, saftig abklingend, deutlich mineralisch und lang. 93+

Cuvée 2021 aus: 1 Parzelle Herkunft: Großheppach 100% Lemberger 100% Zweitbelegung für 18 Monate im Barrique

von Hand gelesen: September 2021 ungeschönt und unfiltriert gefüllt: November 2024

0,75 I / 14,0 % Vol. / Enthält: Sulfite



