

Lemberger VDP.ERSTE LAGE STETTENER HÄDER 1G

Im sehr heißen und trockenem Jahr 2021 sind einmal mehr die Lage und die Arbeit der Winzer im Weinberg von entscheidender Bedeutung, um Spitzenweine zu erzeugen. Die Rebsorte Lemberger hat im österreichischen Burgenland unter dem Namen Blaufränkisch gezeigt, dass sie im heißen und trockenen pannonischen Klima gut zu Recht kommt. Moritz Haidle konnte im Jahr 2022 voll ausgereifte Trauben im Stettener Häder ernten und die herrliche Aromatik hat auch ein bisschen was Burgenländisches. Selektiv per Hand gelesen, anschließend Spontangärung auf der Maische und Ausbau im Barrique mit gewissem Neuholzanteil. Bis zur Abfüllung noch Reife auf der Feinhefe für etwa ein Jahr. In der Nase typische krautig-ätherische Anteile, gefolgt von sehr viel feiner dunkler Frucht von Schwarzkirsche, Pflaumen, Brombeere und ein Hauch Datteln. Im Mund dann dicht strukturiert, sehr rund, eingängig und kraftvoll zugleich, aber dabei niemals überkonzentriert. Es kommen Gewürze, Waldboden und etwas blonder Tabak dazu.

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Jahrgang:	2022
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	56230.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	38
Gesamtsäure (g/l)	7,4
Restzucker (g/l)	3,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	86
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9



Weinpass

