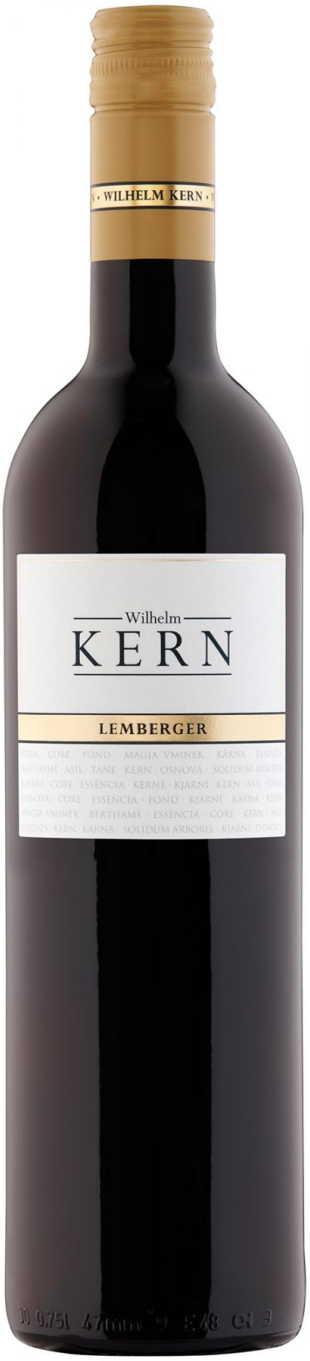
WILHELM
KERN
WEINFAMILIE SEIT 1903

LINIE GOLD

Lemberger

trocken



Jahrgang: 2017
Anbaugebiet: Württemberg
Rebsorten: Lemberger

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Tiefdunkel im Glas mit dunkelroten Reflexen. In der Nase Würze und viel Frucht mit deutlicher Holznote. Am Gaumen komplex und vielschichtig mit kräftiger Gerbstoffstruktur und lang anhaltendem Aroma dunkler Früchte.

Ausbau:

Vollreif und gesund erreichten uns die halbierten Lembergertrauben Mitte Oktober. Die Maische wurde mit einem hohen Anteil ganzer Beeren in den Fermenter verbracht. Dort wurden direkt 15% des frei ablaufenden Saftes entzogen um ein ideales Verhältnis zwischen Beerenhäuten und Most herzustellen. Unter Zugabe einer Reinzuchthefe gärte die Lembergermaische bei hohen Temperaturen für über 20 Tage. Nach dem Abmaischen und dem Absitzen lassen des Jungweines wurde der Lemberger für 12 Monate in Eichenfässer teils deutscher teils französischer Herkunft gelegt.

Speisenbegleiter:

Geschmorte Gerichte, Kurzgebratenes und die Klassiker der schwäbischen Küche.

Restzucker: 2,4 g/l
Gesamtsäure: 5,5 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol
Trinktemperatur: 16-18 °C
Trinkempfehlung: bis 2030
Allergene: enthält Sulfite

Wilhelm Kern GmbH | Wilhelm-Maybach-Str. 25 | D-71394 Kernen im Remstal
Tel. 07151 27 66 79 0 | Fax 07151 27 66 79 250 | info@kern-weine.de | www.kern-weine.de