

2021 Cleebronner MICHAELSBERG



VDP.Grosses Gewächs

Wein-Nr:	750-21
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13%
Säure:	5,0 g/l
Zucker:	1,9 g/l
Passt zu:	Rehrücken mit Preiselbeeren, Milchkalb mit Pfifferlingen
Trinktemp.:	16-18°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Lemberger
Boden:	Bunter Mergel
Ausbau:	kräftige und lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux, 10 Monate im großen Holzfass, unfiltrierte Füllung, danach 14 Monate Flaschenreife

In einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen präsentiert sich dieser Lemberger im Glas. Ein verführerisches Bouquet aus dunklem Cassis, herber Schokolade, duftenden Fliederblüten und kühlen ätherischen Noten entfaltet sich sofort. Eine dezente Pfeffernote kitzelt die Nase. Mit etwas Zeit und Luft offenbaren sich am Gaumen florale und zart-fruchtige Aromen, begleitet von einer feinen Salzigkeit im Hintergrund. Dunkle Früchte, Zedernholz, Kräuter und zartbittere Schokolade kommen harmonisch zusammen. Die geschmeidigen Gerbstoffe und die erfrischende Säure sorgen für ein ausgewogenes Mundgefühl, das in einem lang anhaltenden, eleganten Nachhall ausklingt.



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG