

## 2016 Lemberger Trocken Im Barrique Gereift

Vinpaket:	2022:08 Zipf
Namn:	Lemberger Trocken Im Barrique Gereift
Årgång:	2016
Druvsort:	Lemberger
Kvalitet:	QbA. Mycket lågt skördeuttag 40 hl/ha.
Växtläge:	Sedimentära bergarter bestående av röd kalksten från perioden Trias. Växtplats 320 – 370 m över havet.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Selektiv handplockning av druvor som sedan avstjälkas. Druvorna jäses med skal i en så kallad kall maceration på jästfällning varefter de försiktigt pressas till must. Vinifieringen inleds med sedimentering varefter vinet lagras i barriques (24 månader) där den skmalolaktiska jäsningsen sker (biologisk omvandling av äppelsyra till mjölksyra). Det ofiltrerade vinet tappades på flaska i mars 2019.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt men med stor lagringspotential (25 – 30 år)
Serveringstemperatur:	18 °C. Lufta gärna före servering i 3 – 4 timmar
Alkohol:	13,5 %Vol.
Syra:	5,6 g/l
Sockerhalt:	2 g/l
Beskrivning:	Ett mjukt och välbalanserat vin med rondör. I doften mörka körsbär, plommon och svarta vinbär med rostade toner. Fina tanniner och fattoner med vanilj och söt lakrits ger vinet elegans och komplexitet. Lång eftersmak med mineralitet och liten sälta.
Passar till:	Grillade lammkotletter, hjort eller vildsvin.

*Egna anteckningar:*