



2020

LEMBERGER
»HERZGRÜBLE«
TROCKEN



Unser Lemberger vom »Herzgrüble« ist die wärmste Lage, geprägt von der kräftigen Sonneneinstrahlung, die dem Wein eine opulente Frucht mit dezenter Säure verleiht. Ideal für alle die es eher gehaltvoll mögen. Aus erstklassigem Terroir. Kräftiges Rubingranat, zart pfeffrig unterlegte Weichselkir-schen- und Brombeerfrucht. Intensive Aromen von schwarzen Johannesbeeren, mit einem Hauch von gerösteten Mandeln. Rund und ausgewogen am Gaumen mit saftig feingliedriger Tanninstruktur und dezent eingebundener Holznote. Passend zu Rinderbraten, Gulasch und Steaks.

KLASSIFIKATION	Ortsweine trocken
AUSBAU	sorgsam von Hand in gelesen, 4 Wochen Maischegärung, Reifung für 18 Monate in 2000l Holzfässern sowie 500l Tonneaus und Barriquefässern.
ALKOHOL	14,0 % vol
RESTZUCKER	4,3 g/l
SÄURE	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
LAGERFÄHIGKEIT	5-7 Jahre

Weingut Leiss

Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de