



2018

KAYBERG

LEMBERGER

TROCKEN



Fruchtige und saftige Kirsche, gepaart mit Pflaume und einer leichten Note von Lakritz. Angenehme Fruchtkonzentration, feine Mineralität und Würze, mit elegant eingebundener Säurestruktur. Ein sehr komplexer, eleganter Lemberger mit schmeckbarer Herkunft und großer Trinkfreude!
Ein idealer Essensbegleiter zu Rindersteak, Lammrücken und dunklen Soßen.

KLASSIFIKATION Lagenweine / Réserve
AUSBAU sorgsam von Hand gelesen, 6 Tage Kaltmazeration 15 % ganze Trauben, anschließend 4 Wochen Maischegärung.
Reife zu jeweils 50 % in neuem und mehrfachbelegten Barriques für 20 Monate.

ALKOHOL 14,0 % vol
RESTZUCKER 3,5 g/l
SÄURE 6,0 g/l

TRINKTEMPERATUR 16-18 °C
LAGERFÄHIGKEIT 8-12 Jahre

Weingut Leiss

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