



2017

KIRCHBERG LEMBERGER trocken

Hohenhaslacher Kirchberg
Meiningers Rotweinpreis (90 Punkte)

0,750L
Glasverschluss
22,00 €
Bestell-Nr. 001

Terroir

Gipskeuper und Roter Mergel in der steilen und warmen Einzellage Hohenhaslacher Kirchberg

Weinbereitung

Kurzer Anschnitt und sorgfältige Laubarbeit bilden die Grundlage im Weinberg. Die Trauben werden im August alle halbiert. Bei der Handlese noch einmal sorgfältig selektioniert, wird für diesen Wein nur ausgesuchtes perfektes Lesegut verwendet. (Ertrag unter 50 kg/ar). Nach der Ankunft im Keller werden die Lembergertrauben abbeert und gären anschließend 20 Tage auf der Maische.

Der Wein reift anschließend mindestens 15 Monate an der Feinhefe in neuen französischen Barriquefässern.

Beschreibung

Der Kirchberg Lemberger besticht durch seinen ausgeprägten Duft von Brombeeren und Holunder. In seiner Vielschichtigkeit zeigt er neben einem Hauch von Vanille unter anderem pfeffrige Aromen, viel Kraft und Fülle. Alles in allem sehr konzentriert, komplex, stoffig und lang.

Speiseempfehlung

zu gegrilltem oder gebratenem Rindfleisch oder Wild

Trinktemperatur: 16-20 °C **Alkoholgehalt:** 13 %
Zucker: 1,5 g/l **Säure:** 5,4 g/l



Panoramaweingut
Reinhard Baumgärtner
An der Steige 94
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach



Öffnungszeiten Vinothek:
Montag – Samstag 8 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr
Telefon 071 47-62 98 | Fax 071 47-131 51
info@panoramaweingut.de