



2021  
BERGE, Stetten  
Lemberger GG



**Herkunft:**

Das Gewann BERGE ist ein steiler Südhang in der Lage Mönchberg mit etwa 35 % Steigung. Es ist eine der wenigen Südlagen in Stetten und zugleich unsere wärmste Lage. Der Windschutz des Waldes, intensive Sonneneinstrahlung und die warmen Böden von Kiesel sandstein und Buntem Mergel sorgen für ein besonderes Kleinklima.

**Vinifizierung:**

Die Lembergertrauben werden stark ertragsreduziert und zum perfekten Reifezeitpunkt von Hand geerntet. Nach der einwöchigen Kaltmazeration folgt die Maischegärung mit natürlichen Hefen. Anschließend reift der Wein 1,5 Jahre auf der Feinhefe in Barriquefässern, zu einem Drittel im neuen Eichenholz, und für ein halbes Jahr im großen Holzfass auf der Feinhefe.

**Charakter:**

Kräftiger, schwerer Lemberger im internationalen Stil mit hohem Alterungspotential. Typisch für die warme Lage BERGE zeigt er sich fleischig mit Aromen von gedörrten Früchten, Pflaumen und Rosinen.

**Speiseempfehlung:**

Dunkles Fleisch, Zartbitterschokolade

Biodynamischer Wein

