2021
Stettener Häder Lemberger Trocken
VDP.ERSTE LAGE

Herkunft:

Die Lage Stettener Häder ist eine eher flache und kühle Lage. Die Trauben für diesen Wein kommen aus den ältesten Parzellen im Gewann Hardthau. Diese Weinberge sind Richtung Rommelshausen nach Nord-Ost ausgerichtet und spüren so vor allem die leichte Morgensonne. Die Reben dort wurzeln hauptsächlich auf fruchtbaren Böden von Gipskeuper, die Wasser sehr gut speichern.

Vinifizierung:

Die handgelesenen Lembergertrauben werden nach der einwöchigen Kaltmazeration spontan auf der Maische vergoren. Anschließend folgt eine Lagerung in mehrfach belegten Barriques für etwa ein Jahr, in dem der Wein auf der Feinhefe reift.

Charakter:

Das typische Sauerkirscharoma des Lembergers aus dem Stettener Häder wird unterstrichen durch seine packende Säure. Ein frischer und trinkanimierender Wein mit viel Struktur und hohem Alterungspotential.

Speiseempfehlung:

Rind, Lamm, Geschmortes, Pizza

Biodynamischer Wein