



2022

»Kalk & Ton« Lemberger Trocken VDP.GUTSWEIN



Herkunft:

Durch die Einführung des Stetten Lemberger wachsen nicht mehr alle Reben auf Böden von Buntem Mergel. »Kalk & Ton« beschreibt die Hauptbestandteile unserer Böden im Remstal und ist so ein weitergefasster Name als Repräsentant das Terroir dieses Weines.

Hans Haidle war einer der ersten, der im Remstal die Sorte Lemberger pflanzte. Heute gehört sie zu den zwei wichtigsten Rebsorten im Weingut.

Vinifizierung:

Die handgelesenen Lembergertrauben werden nach einer kurzen Kaltmazeration etwa drei Wochen spontan auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein für etwa ein Jahr in mehrfach belegten Barriquefässern auf der Feinhefe.

Charakter:

Ein frischer Rotwein mit Kirschfrucht und feinen Tanninen.

Speiseempfehlung:

Grillgerichte/BBQ, Geschmortes, Chili con Carne

Biodynamischer Wein

