



DR. BAUMANN

1928 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung	Lemberger trocken QbA Weingut Dr. Baumann
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2017
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	10106620
Qualität	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, klassische Maischegärung über 2 Wochen, Ausbau in neuen Tonneaus und Barriques mit 2. und 3. Belegung für ca. 22 Monaten auf der Feinhefe, längere Flaschenreife
Beschreibung	Dunkles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen im Glas. Duft von Wildkirsche, dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere und Brombeere mit einem Hauch von einhergehenden Röstaromen wie Kaffee, Karamell und feuchtem Unterholz. Dieser Lemberger überzeugt von seiner außergewöhnlichen Kraft, Struktur und Eleganz!
Empfehlung	Hervorragend zu gegrillten Steaks – medium/medium rare gebraten, Rinderbraten oder gerne auch zu Lammgerichten. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 17°C - 18°C.
Lagerpotenzial	Lagerungspotenzial 4-5 Jahre
Analyse	Alkohol 14,4% Restzucker 2,7gr/l Säure 4,8 gr/l