



DR. BAUMANN

1928 / W Ü R T T E M B E R G



Bezeichnung	Lemberger Barrique trocken QbA Weingut Dr. Baumann
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2016
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	10107460
Qualität	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, klassische Maischegärung über 2 Wochen, 100% Ausbau in neuen Barrique-Fässern (französische Eiche), 22 Monaten auf der Feinhefe, längere Flaschenreife
Beschreibung	Dunkles Granat im Glas. In der Nase präsentieren sich beerige Aromen von Brombeere und Preiselbeere mit pfeffrigen Noten und den einhergehenden Röstaromen des Barriques wie Kaffee, Karamell und dunkle Schokolade. Dieser Lemberger fasziniert mit einer ausbalancierten Fruchthülle, komplexer Struktur und intensivem Abgang mit langem Nachhall!
Empfehlung	Hervorragend zu gegrillten Steaks – medium/medium rare gebraten, Rinderschmorbraten oder gerne auch zu Wildgerichten. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 17°C - 18°C.
Lagerpotenzial	Lagerungspotenzial 4-5 Jahre
Analyse	Alkohol 13,5 % Restzucker 3,4gr/l Säure 5,2 gr/l