

— WEINGUT —
STERNEISEN

HEIMAT

LEMBERGER BLUE LABEL TROCKEN 2019

VIELSCHICHTIG · AUSGEWOGEN · KRAFTVOLL

EXTREME ERTRAGSREDUZIERUNG, SELEKTIVE HANDLESE UND TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG SIND SELBSTVERSTÄNDLICH FÜR UNSEREN LEMBERGER BLUE LABEL. DIE 12-MONATIGE LAGERUNG IN AUSGESUCHTEN BARRIQUE-FÄSSERN GEBEN IHM DEN LETZTEN SCHLIFF, OHNE DAS HOLZ ZU DOMINANT WERDEN ZU LASSEN.

CHARAKTER

IN DER NASE WALDBEEREN, CASSIS UND MINZE. PFEFFRIG. IM MUND DICHT MIT FEINKÖRNIEM TANNIN GEFÜLLT, DABEI AUCH SEHR SAFTIG, TOLLER EXTRAKT, OHNE ES GROSS AN DIE GLOCKE ZU HÄNGEN, SEHR INTENSIVE TAKTILMINERALISCHE KOMPONENTE, PRALLE ABGANGSFRUCHT.

EMPFEHLUNG

ALS ESSENSBEGLEITER ZU WILD, LAMM UND RIND, KURZGEBRATEN ODER GESCHMORT. ZUM SCHWÄBISCHEN ROSTBRATEN ODER RINDERROULLADEN BEINAHE EIN MUSS. HARMONIERT ABER AUCH SEHR GUT MIT KRÄFTIGEN, ITALIENISCHEN GERICHTEN. SOLO EIN SPANNENDER WEIN, BEI DEM ES VIEL ZU ENTDECKEN GIBT, JE LÄNGER MAN IHN GENIESST.

• DIE HEIMAT BLUE LABEL SOLLTE VOR DEM GENUSS EINIGE STUNDEN DEKANTIERT WERDEN •

WEINBERG / LESE / AUSBAU

ERTRAGSREDUZIERUNG
SELEKTIVE HANDLESE
TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG
LAGERUNG IN KLEINEN, FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN
UNFILTRIERT ABGEFÜLLT

ANALYSE

13,5 % VOL	ALKOHOL
24 G/L	RESTZUCKER
5,5 G/L	SÄURE
16-18 °C	TRINKTEMPERATUR
2022-2027	OPTIMALE TRINKREIFE

