

Weinexpertise



Untertürkheimer Mönchberg Lemberger trocken

Wein-Nr: 6300+20
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 13,5%
Säure: 5,6 g/l
Qualität: VDP.Großes Gewächs
Allergene: Konservierungsstoff: Sulfite
Sorte: Lemberger

LAGE:

Der Untertürkheimer Mönchberg ist eine der ältesten und wohl auch besten Weinlagen in Württemberg. Die Flächen der großen Lage, mit bis zu 60 Prozent Hangneigung und Gipskeuper im Boden mit etwas Mergel, sind vor allem bekannt als exzellente Herkünfte für Riesling und Lemberger. Beim Jahrgang 2017 wurde erstmals im Weinberg mit neuen Begrünmischungen gearbeitet, um das Bodenleben zu verbessern. Die Ausrichtung nach Süden und die steile und geschützte Lage im Stuttgarter Talkessel tragen zu einem frühen Austrieb der Reben bei und liefern die Basis für hochwertige Qualitäten im Herbst.

Markanter und ausdrucksstarker Lemberger. Die streng selektive Lese bringt Dichte und Würze, gepaart mit viel Frucht, feiner Röstaromatik und einem enormen Körper.

Klassisch und typisch in seiner Art – ein Bilderbuch-Lemberger.

Der Ausbau erfolgte für 16 Monate im Barrique. MUNDUS VINI: „GOLD“



€/0,75l