



Lemberger »Wurmberg«

Lassak

Ein wegweisender Lemberger, der beweist, was mit dieser Rebsorte möglich wäre, wenn man sie ernst nehmen würde. Aus dem Besigheimer Wurmberg. Einer so spektakulär schönen wie steilen Terrassenlage, die sich wie ein Amphitheater an der Neckarschleife entlang zieht. Kulturlandschaft, wie es sie ähnlich eindrucksvoll nur in wenigen Flusstälern auf der Welt gibt. Hier stehen die 40 bis 60 Jahre alten Rebstöcke, die Lassaks vor ein paar Jahren auf eine hochwertige Blaufränkisch-Massenselektion umveredelten.

Die Rebsorte mag heiße Standorte, sofern ihre Wasserversorgung gesichert ist. Hier läuft eine Wasserader durch die Terrassen, die den tiefwurzelnden alten Reben Feuchtigkeit zuführt. Die besondere Genetik sorgt für niedrige Erträge aus kleinen Beeren mit dicker Schale. Deshalb fällt die Farbe hier besonders dunkel aus und die Aromatik besonders prächtig. Sie erinnert an frisch gespitzen Graphitbleistift, an frisch aufgebrochene Erde, Leder, Wacholder und Sommerregen auf trockenem Stein. So macht der natürliche Aromastoff Geosmin den kargen Kalkboden erlebbar. In dichter Packung umhüllen aufregend hochwertige Gerbstoffe blau, rauchig und erdig würzig die Zunge. Feine Säure greift mineralisch zu, der Wein geht im Mund auf wie eine Faust, die sich öffnet. Fühlbare Winzerkunst in einem großen Lemberger, der Staunen macht.

Maximal 2 Flaschen pro Besteller.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
unter 20 mg/l freie SO₂ | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
DMW24102



www.weinhalle.de