

## Lemberger Hirsch



Name: Lemberger Hirsch

Artikel Nr.: 20242

Hersteller: Christian Hirsch Herkunft: Deutschland Region: Württemberg Rebsorte: Lemberger

Farbe / Art: rot Geschmack: trocken Inhalt: 0.75 Liter Jahrgang: 2022 Enthält: Sulfite Alkoholgehalt: 12,5%

Beschreibung: Kräftig mit feinen Würznoten.

Herstellung: Die Reben stehen auf knapp 300m über dem Meeresspiegel vor allem auf schwerem Kempersteinboden, zum Teil

auch Schilfsand und sind besonders kalk- und tonhaltig. Doppeltriebe werden konsequent beschnitten, es erfolgt eine maschinelle und eine manuelle Entlaubung unter der Zielsetzung, gesunde und besonders reife Trauben zu produzieren. Die Ertragsbegrenzung liegt bei ca. 6.500-7.500l/ha. Maischegärung für 3 Wochen unter Entzug von 10-15% des Saftes für den Rosé (der verbleibende Saft gärt also auf anteilig mehr Schalen). Die Fermentation erfolgt unter kontrollierter Temperatur von anfänglich 25-30°C unter gelegentlichem Runterstoßen der Schalen.

15-20% des Weines reift danach noch in gebrauchten Barriques aus schwäbischer Eiche.

Hersteller-In Leingarten am Heuchelberg produziert die Familie Hirsch mittlerweile in dritter Generation Württemberger information: Weine. Dabei sind sie sehr engagiert, regionale Produkte in Top Qualität vom Weinberg bis ins Glas zu begleiten.

Die Hölzer für ihre Barriques stammen aus umliegenden Wäldern und werden vor der Fassherstellung 36 Monate

luftgetrocknet.

Servier-

Wunderbar zu Lammkarree, Wildgerichten oder Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C. empfehlung:

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,5%

Restzucker: 4,9 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 4-5 Jahre