

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-information:	In Leingarten am Heuchelberg produziert die Familie Hirsch mittlerweile in dritter Generation Württemberger 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.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu Lammkarree, Wildgerichten oder Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 4,9 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre