
Weinpass

2017 GÜGLINGER KAISERBERG - LEMBERGER - KABINETT - WÜRTTEMBERG - DEUTSCHLAND - CLEEBRONN-GÜGLINGEN



Beispielbild

Weingut:	Cleebrohn-Güglingen
Lage:	Güglinger Kaiserberg
Keller:	Cleebrohn
Anbaugebiet:	Württemberg
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Keuper, Muschelkalk
Weinanbau:	Im Herzen des Zabergäus. Umrahmt von Strom- und Heuchelberg, in einem der schönsten Naturparks Deutschlands, reifen die Trauben in mediterranem Klima. In der Lage Güglinger Kaiserberg. Sorgfältige Handarbeit. Selektion.
Weinausbau:	Traditionelle Maischegärung. Ausbau im Edelstahltank.
Weingeschmack:	Feinherb
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Prädikatswein
Trinktemperatur:	16-18 °C

Rebsorte

Lemberger

Passt zu...

Schmorgerichten, Lamm, Wild, Schweinefleisch

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,00% Vol.
Restsüße:	6,20 g/l
Säuregehalt:	5,80 g/l

Beschreibung

In der Nase Erinnerungen an reife, dunkelrote Früchte wie Brombeeren und eingeweckte Kirschen, auch Noten von Waldboden. Am Gaumen gute Balance und ein intensives Aromenspiel zwischen Frucht und Würze. Vollmundig und elegant.

Infos über das Weingut

Eine Erzeugergemeinschaft mit 580 Mitgliedern und einer Rebfläche von 280 Hektar. Mit besten Lagen am Cleebrohner Michaelsberg und am Güglinger Kaiserberg. Mehrfach ausgezeichnet, z.B. unter den Top 10 der deutschen Riesling-Erzeuger und im Gault & Millau. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

