

## 2021 - Lemberger - Christian Hirsch

Art.-Nr: 60358



### Beschreibung:

Interessanter Auftakt, der mit seinen Brombeer- und Röstaromen einen modernen Wein ankündigt. Im Gaumen stoffig, delikat schwarzbeerig mit ätherischer Pfefferwürze unterlegt. Ein Lemberger der Feuer und Charme in seiner Seele vereint. Eine Entdeckung! Perfekt zur schwäbischen Nationalküche.

### Hersteller:

Die Familie Hirsch besitzt über 10 Hektar Rebanlagen in Leingarten und bewirtschaftet noch 35 Hektar von einer benachbarten Erzeugergemeinschaft. Christian Hirsch, der Globetrotter und Sprössling der Familie hat auch mit seiner Weinlinie viele Auszeichnungen geerntet "Aufsteiger des Jahres 2021" im Magazin Vinum.

### Anbau:

Der Önologe Christian Hirsch verwendet selektionierte Trauben von benachbarten Winzern aus der Gemeinde Leingarten.

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 15-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 5	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Schwerer Keuperstein, Buntsandstein	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

<b>Frucht</b> ●●●○○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●●○○	<b>Säure</b> ●●●○○	<b>Tannin</b> ●●●○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

## Passt zu



Rotes Fleisch



Schwäbische Küche



Lamm



Wildgerichte