

Lemberger trocken 2019 (cód.FH0219)



País: Alemanha

Localidade: Verrenberg

Vinho: Tinto

Safra: 2019

Temp.Serviço: 16°/18°C

Fechamento: Screw Cap

750ml

Região: Württemberg

Produtor: Funt Hoheniche Oehringen

Castas: 100% Lemberger

Nível: VDP Gutswein

Pot. Guarda: 2027

Teor Alcoólico: 13%

Descrição do vinho: Cor púrpura escura, aromas intensos que remetem a frutas escuras, romã e amora, com delicados toques de carvalho, minerais e defumados. Na boca é seco, saboroso, equilibrado, redondo, macio, com bom corpo, boa persistência e notas finais de minerais, tostados.

Terroir, vinificação e vinhedo: Solo sedimentar de origem calcária marinha e de giz. Colinas com orientação sul, excelente orientação solar e adequada proteção contra os ventos. Maturação em grandes tonéis. Fermentação com temperatura controlada durante 12 dias. Engarrafamento sem filtração. A casta Lemberger tem origem Austríaca (também chamada Blaufränkisch"), importada para a Alemanha no século 17. Vinhedos localizados no sitio chamado "Verrenberg", propriedade de Fürst Hohenlohe Oehringen desde o século 13.

Sugestão de harmonização: Carnes delicadas grelhadas e suculentas, costeleta de cordeiro, frango grelhado, carne de porco, massas delicadas.

Anotações: