LEINER

ILBESHEIM PFALZ

TEMPRANILLO



Mit enormer Tiefe strahlt die dunkle Frucht aus dem Kelch und taucht unseren TEMPRANILLO in dunkles Rubinrot. Dunkle Kirschen, Maulbeeren und etwas Schlehe skizzieren die Nase mit ätherisch würzigen Noten im Obertonbereich. Feine Holzwürze und milde Gewürze balancieren die hedonistische Frucht auch am Gaumen und konturieren sie im maßgeschneiderten, herb-aromatischen Gerbstoff-Korsett. Kraftvoll mit transparentem Fluss und kathedralem Nachhall. -lagerte mind 33 Monate in Barriques aus französischer, österreicher und pfälzischer Eiche-

Jahrgang:	2018
Ausbau:	selektive Handlese, spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im Gärbehälter aus Holz, lagerte mind 33 Monate in Barriques, malolaktische Gärung, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt, ohne Einsatz jeglicher Schönung /Behandlungssto
Boden:	Lehmboden
Ertrag:	30-40 hl/ha
Speisebegleiter:	Die gehobene Küche ist das Spielfeld des Tempranillos, besonders gute Ergebnisse werden mit Lammgerichten erzielt.
Trinktemperatur:	16 -18 Grad
Alkoholgehalt:	15,0 % Vol
Analyse Z / S:	0,0 gr / 5,7 gr
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem trockenen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter