

Lemberger QbA

Weingut Hirth, Württemberg



Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, harmonische Tannine, kraftvolle Struktur
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak oder Lammkotelett, aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	17 82 64

Charakteristika

Tiefdunkle rubinrote Farbe. Das Bouquet erinnert an Waldbeere, Schokolade, Kaffee und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig mit guter Struktur und präsenten, harmonischen Tanninen.

Klima/Terroir

Geschützt im Weinsberger Tal gelegen ist das Klima recht mild und somit günstig für den Weinbau. Auf zehn Hektar Rebfläche wachsen die Reben auf Löß, Muschelkalk- und Sandstein Böden.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend erfolgt der Ausbau in Barriques (30 Monate).

Das Weingut

Bereits in der dritten Generation ist Willsbacher Weingut in Familienbesitz. Seit dem Jahr 2000 leitet Helmuth Hirth die Geschicke. Das Motto des Weinguts ist „Spitzen Trauben für spitzen Wein!“ – Was für Kennerohren wie eine alte Binsenweisheit klingen mag, ist für das Weingut nach wie vor die Voraussetzung für überdurchschnittliche Qualität. „Wir können den geernteten Trauben nichts mehr beifügen. Sie sind die Grundlage für Geschmack, Tiefe und Intensität unserer Weine. Die eigentliche Kür ist dann, im Keller aus den guten Trauben einen hervorragenden Wein zu bereiten.“



WEINGUT
HIRTH

