

Wenn einer der beiden Betriebsleiter aus Württemberg stammt, darf in einem Rhein Hessischen Weingut der Lemberger nicht fehlen.

In einer Spitzenlage im „Laubenheimer Edelmann“ wurde ein alter Riesling-Weinberg gerodet und mit Lemberger-Stöcken bepflanzt. Es sollte nicht irgendein Rotwein werden, sondern ein „First Clauß“.

Bei unserer Premiumline setzen wir noch mehr auf Klasse statt Masse.

Gesunde Weinberge und ein in sich geschlossenes Ökosystem sind die wichtigste Voraussetzung für die Weinqualität.

First Clauß – Lemberger Rotwein trocken

Die Traubenzone wurde im Sommer entblättert und der Ertrag stark reduziert.

Die selektive Traubenlese, der voll ausgereiften, aromatischen Weinbeeren erfolgte nach vielen sonnenverwöhnten Herbsttagen.

Die dunkelroten kleinen Lemberger-Beeren durchliefen die traditionelle Maischegärung. Danach lagerte der dunkelrote Wein 1 Jahr im kleinen Eichenholzfass und erlangte so seine runde, ausdrucksstarke Art.

Ein kraftvoller Wein mit kräftiger Struktur und feiner, dezenter Holznote verleiht seiner ausdrucksstarken Art einen noblen Touch mit Nachhalt.

Ein Wein mit Lagerpotenzial.

Wir empfehlen diesen Wein zu Fleischgerichten, Wild oder Grillabenden.

Analysedaten	Mostgewicht:	94 ° Oechsle
Jahrg. 2016:	Alkohol:	13,5 Vol %
	Restzucker:	1,7 g/l
	Säure:	5,3 g/l



Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“