

## 2014 STETTENER MÖNCHBERG, LEMBERGER GG SCHALKSBERG

Köstlich duftende Noten, die an schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen und kühle frische Kräuter erinnern, geben in diesem raffinierten, spannenden Stück den Ton an. Saftige, einladende Frucht in Nase und Gaumen werden von erdiger Würze und frischer, nicht zu übersehender Säure verstärkt. Zwanzig Monate in 300 Liter-Holzfässern sorgen mit cremiger Struktur und elegantem, geschmeidigem Gerbstoff für ein Gegengewicht zu diesem festen Griff. Trinkt sich jetzt bereits wunderbar, wird aber weiterhin und für eine lange Zeit positiv überraschen.

**Speiseempfehlung:** Elegant und inspirierend zu gegrilltem Lamm oder Wild mit Früchten oder einer weinbestimmten Sauce.

**Boden:** Untere Bunte Mergel

**Vinifikation:** Maischegärung, Ausbau während zwanzig Monaten im 300l Holzfaß

**Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 2,4 g/l

*Delicious and fragrant notes of blackcurrant, ripe plum and cool, fresh herbs set the tone for this refined, complex number. Juicy, inviting fruits on the nose and palate are backed with an earthy spice and a crisp, inescapable acidity. Twenty months in 300 liter wooden barrels balances the bite with a creamy structure and elegant, supple tannins. Drinking beautifully now but will continue to surprise and impress for a long time to come.*

**Food Recommendation:** *Elegant, sophisticated pairing with grilled lamb, or game with fruit or wine sauce.*

**Soil:** *lower multicolored marl*

**Vinification:** *spontaneous mash fermentation, ripening during 20 months in 300 liter barrels.*

**Analaysis:** *Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 5,7 g/l, Residual sugar: 2,4 g/l*

### **WEINGUT BEURER**

Lange Straße 67  
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190  
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de  
www.weingut-beurer.de

