

## 2016 STETTENER LEMBERGER UNTERE BUNTE MERGEL

Ansprechende, zugängliche Noten von Kirschen, roten Johannisbeeren und frischen Kräutern, vor allem Rosmarin und Thymian. Die Balance zwischen strahlender Säure und konzentrierter Mineralität verleiht diesem Wein eine überraschend ranke, schlanke Figur und ein kühles, lang anhaltendes Finale. Noch verhalten und schüchtern, ist die Geduld aber mehr als wert.

**Speiseempfehlung:** Ein traditionsverbundener Wein, der ein ebenso klassisches Gegenüber verdient, wie gebratenen Fasan oder Lamm.

**Boden:** Unterer Bunter Mergel

**Vinifikation:** Maischegärung (Spontangärung) und Ausbau im alten Holzfass

**Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol, Säure: 4,3 g/l, Restzucker: 1,8 g/l

Appealing, approachable flavors of cherry, red currants and fresh herbs -- especially rosemary and thyme. The balance of intense, bright acidity and concentrated minerality lend this wine a surprisingly lithe silhouette and a cool, lingering finish. Slow and shy to come around, but so very much worth the wait when she does.

**Food Recommendation:** A traditional wine worthy of a traditional pairing, such as roasted pheasant or lamb.

**Soil:** Unterer Bunter Mergel (lower multicolored marl)

**Vinification:** spontaneous fermentation and ripening in old oak barrels

**Analysis:** Alcohol: 13,0 % vol, Acidity: 4,3 g/l, Residual sugar: 1,8 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