



LEMBERGER

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1802



DE-ÖKO-003

Lemberger zählt in Württemberg zu den beliebtesten Rebsorten. Seine Balance zwischen Fülle und Eleganz lassen ihn zur wichtigsten roten Sorte bei uns werden. Dieser VDP.Gutswein stellt den schmackhaften Einstieg in unsere Lemberger-Kollektion dar – und zeigt bereits das Potential der Rebsorte auf.

86° Oechsle, klassische Maischegärung über zwei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau in 640 Liter Holzfässern und 225 Liter Barriques in zweiter und dritter Belegung, schonend filtriert abgefüllt.

Granatfarben, pfeffrig im Glas. Duft von Wildkirschen mit erdigen Noten. Am Gaumen Kirsche, Brombeere, herzhaft, kristallklar, sehr animierend zu trinken.

Ideal zu Wild, Schweinebraten, Rauchfleisch und Saint Nectaire.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Lemberger
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l.
Säure:	5,4 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2028
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite