



DER ROTE LOEWE

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1702-2

Lemberger zählt in Württemberg zu den beliebtesten Rebsorten. Seine Balance zwischen Fülle und Eleganz lassen ihn zur wichtigsten roten Sorte bei uns werden.

Zum Namen inspirierte uns die in Stein gehauene Maske des Löwen – auch im Wappen der Adelsmanns geführt – der seit 400 Jahren die Auffahrt zur Burg bewacht.

91° Oechsle. Selektion der besten Weinbergspartellen, zumeist alte Reben in Kleinbottwar. Klassische Maischegärung, Ausbau über 24 Monate im Barrique, 20 % neues Holz (Allier/franz. Eiche).

Im Glas opaques Granat. In der Nase Aromen von Cassis, Walnüssen und Wildkirschen. Am Gaumen konzentriert, pfeffrig-saftig mit gutem „Grip“. Gute Länge. Ein Lagerwein.

Ideal zu Lamm, Wild oder Schmorbraten. Pasta al Ragù passt auch hervorragend.

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Lemberger
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l.
Säure:	5,7 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2032
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite