



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

## WEINEXPERTISE

2019

## NR. I LEMBERGER TROCKEN

Produktnummer: 174

Erleben Sie mit dem Nr. I Lemberger trocken eine einzigartige Weinqualität, die das Ergebnis unserer sorgfältigen Weinherstellung ist. Das intensive Kirschrot im Glas und das konzentrierte Aromenspektrum aus Schwarzkirsche, Holunder und Brombeere im Bouquet bieten ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Der Lemberger lagerte nach einer 16-tägigen Maischegärung ganze 20 Monate im Barrique und entfaltet dadurch zusätzliche Mokka-, Schokoladen- und Vanillenoten. Genießen Sie die harmonische Verbindung aus kraftvollem Körper und feiner Tanninstruktur. Nr. I Weine definieren die Spitze unseres Qualitätssystems, und der Nr. I Lemberger trocken ist hier keine Ausnahme.



<b>Artikelart:</b>	Rotwein
<b>Restsüße:</b>	2,8 g/l
<b>Rebsorten:</b>	Lemberger
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Säure:</b>	5,1 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5% Vol.
<b>Geschmack Wein:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein (QbA)
<b>Lage:</b>	Nordheimer Heuchelberg
<b>Anlass:</b>	Kalte Tage, Mein Chef kommt zu Besuch, Männerabend
<b>Speiseempfehlung:</b>	Käse würzig, Lamm, Rind, Wild
<b>Wein-Stil:</b>	komplex, kräftig, Barrique/Holzfass
<b>Trinktemperatur:</b>	18-20°C
<b>Verschlussart:</b>	Kork
<b>Zusatzstoffe:</b>	enthält Sulfite