WEINEXPERTISE

2023

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.

Bester Württemberger in der Kategorie Lemberger trocken: Lemberger trocken Nr.I

Gold beim VINUM Rotweinpreis 2026



Artikelart:	Rotwein
Rebsorten:	Lemberger
Jahrgang:	2023
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	2,3 g/l
Säure:	5,0 g/l
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Wein-Stil:	komplex, kräftig, Barrique/Holzfass
Speiseempfehlung:	Käse würzig, Lamm, Rind, Wild
Anlass:	Besondere Momente
Trinktemperatur:	18-20°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Hausener Jupiterberg
Verschlussart:	Kork
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite