



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

## WEINEXPERTISE

2021

## LEMBERGER TROCKEN - IM EICHENFASS GEREIFT -

Produktnummer: 150

Unser Lemberger trocken, der im Eichenfass gereift wurde, zeigt sich im Glas mit einem satten Kirschrot und violetten Reflexen. Das Bukett ist konzentriert und offenbart Aromen von Brombeere, Schwarzbeere und einem Hauch von Cassis. Im Hintergrund lassen sich dezente Noten von Tabak und Vanille erkennen. Am Gaumen gesellen sich zu diesen Aromen auch Pflaume, Kirsche und pfeffrige Anklänge hinzu. Durch die ca. 8-monatige Reifezeit im großen Holzfass ist dieser Lemberger geschmacklich gut strukturiert und zeigt einen harmonischen Schmelz sowie weiche Tannine. Ein außergewöhnlicher trockener Lemberger, der perfekt zu kräftigen Speisen passt.



<b>Artikelart:</b>	Rotwein
<b>Restsüße:</b>	5,2 g/l
<b>Rebsorten:</b>	Lemberger
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>Jahrgang:</b>	2021
<b>Säure:</b>	4,1 g/l
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,0% Vol.
<b>Geschmack Wein:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein (QbA)
<b>Lage:</b>	Nordheimer Heuchelberg
<b>Anlass:</b>	Grillen, Männerabend
<b>Speiseempfehlung:</b>	Käse würzig, Pizza & Pasta, Rind, Vesper, Wild
<b>Wein-Stil:</b>	Barrique/Holzfass
<b>Trinktemperatur:</b>	16-18°C
<b>Verschlussart:</b>	Longcap
<b>Zusatzstoffe:</b>	enthält Sulfite