WEINEXPERTISE



2024

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.

Artikelart:	Rotwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Lemberger
Jahrgang:	2024
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	5,0 g/l
Säure:	3,9 g/l
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Wein-Stil:	Barrique/Holzfass
Speiseempfehlung:	Käse würzig, Pizza & Pasta, Rind, Vesper, Wild
Anlass:	Hochzeits- / Geburtstagsfeier, Kalte Tage
Trinktemperatur:	16-18°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Ausbau:	Im Fass ausgebaut
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite