



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2019

Lemberger QbA trocken - im Eichenfass gereift-

Im Glas ein sattes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Im Bukett konzentrierte Aromen von Brombeere, Schwarzebeere, ein Hauch von Cassis; im Hintergrund Noten von Tabak und Vanille. Am Gaumen präsentieren sich auch Pflaume und Kirsche sowie pfeffrige Anklänge; geschmacklich zart und ausgewogen mit angenehmem Schmelz.



Artikelnummer:	150
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll, Barrique / Holzfass
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	6,7 g/l
Säure:	3,8 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Hochzeit
---------	---

Speiseempfehlung:	Käse würzig Pizza / Pasta Kalb Lamm Rind Wild Vesper
-------------------	--

