



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2021

Lemberger QbA trocken - S-Linie -

Die Vorzeige-Rebsorte Württembergs zeigt sich tiefrot bis fast violett im Glas, das Bukett ist intensiv fruchtig. Es erinnert an reife Brombeere, Holunder, Schwarzkirsche & Cassis begleitet von zarter Kräuterwürze. Am Gaumen mit feiner Fruchtaromatik, gut ausbalanciertem Gerbstoff und feiner Säurestruktur. Zu dunklem Fleisch, würzigem Käse oder zu mediterranem & schwäbischem Vesper.



Artikelnummer:	085
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll, kräftig
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	5,5 g/l
Säure:	4,2 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

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

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

