



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2020

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 dunkle Beeren, Paprika & Speck. Rauchige Noten findet man im Hintergrund. Das Mundgefühl ist vielschichtig, der Körper kräftig und markant, Tannin und Gerbstoff adstringierend am Gaumen. Ein Wein 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:	6,4 g/l
Säure:	3,9 g/l
Alkohol:	14,00 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

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

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

