



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2018

Nr. I - Lemberger QbA trocken - momentan ausgetrunken -

Im Glas strahlt uns ein intensives Kirschtrot entgegen. Im Bouquet ein konzentriertes Aromenspektrum: Schwarzkirsche, Holunder, Brombeere. Am Gaumen ergänzt von Mokkaschokolade & Vanillenoten, kraftvollem Körper und feiner Tanninstruktur. Vielschichtiges, wärmendes Finale.

Unser Aushängeschild für den Württemberger Rotwein!



Artikelnummer:	174
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll, kräftig, Barrique / Holzfass
Verschlussart:	Kork
Inhalt:	0,75 ltr.
Restsüße:	4,7 g/l
Säure:	5,0 g/l
Alkohol:	14,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	18-20 °C
Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Einladung / Rendezvous
Speiseempfehlung:	Käse würzig Lamm Rind Wild

