



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2015

Nr. I - Lemberger QbA trocken

- im Barrique gereift -

Nur aus den besten Fässern eines Jahrgangs werden die Weine, die das Etikett mit der "Nummer Eins" tragen, "komponiert".

Im Glas strahlt uns ein intensives Violetrot entgegen.

Das Bukett ist geprägt von Heidelbeer- und Holunderbeeraromen sowie konzentrierter reifer Zwetschge. Die Reifearomen wie Vanille, Bitterschokolade, gerösteter Kaffee, Nelke und Wacholder sind präsent. Gut eingebundene Tannine und langanhaltender Nachhall.

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 ca. 18 Monate im Barrique gereift |
| Verschlussart: | Kork |
| Inhalt: | 0,75 ltr. |
| Restsüße: | 1,3 g/l |
| Säure: | 4,7 g/l |
| Alkohol: | 14,0 Vol% |
| Allergene: | Enthält Sulfite |
| Trinktemperatur: | 18-20 °C |
| Anlass: | Sofa / Entspannung Grillen Einladung / Rendezvous |
| Speiseempfehlung: | Lamm Rind Wild |

