



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2017

Nr. I - Lemberger QbA trocken

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 - in der Nase eröffnet sich ein vielfältiges Aromenspektrum:

Kirsche, Brombeere, Holunder paaren sich mit Komponenten von Vanille, Tabak und dunkler Schokolade.

Die komplexe Struktur wird umhüllt von einem dichten, samtigen Tanninkleid, am Gaumen finden sich die intensiven Fruchtindrücke wieder; das Finale ist lang und wärmend.

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 |
|-------------------|-------------------------------------|

