

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger QbA trocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Teilweise Maischegärung / Erwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	0470
<b>Charge:</b>	000309419
<b>EAN Flasche:</b>	4014839004708
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839004777
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Alkohol:</b>	13,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	6,10 g/l
<b>Säure:</b>	4,80 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 Grad

**Speiseempfehlung:** zu deftigen und kräftige Speisen wie Rinderbraten, Gulasch oder Bergkäse

**Beschreibung:**  
Farbkräftiger, gehaltvoller Rotwein mit fruchtigem Bukett. Feinherb im Geschmack, sein Aroma erinnert an reife Kirschen und Pflaumen.

### Allgemein:

Der Lemberger verbindet die Finesse des Burgunders mit der Kraft des Cabernet. Ihren Ursprung hat die Traube wohl in den Weingärten am unteren Donaulauf und ist außerhalb von Württemberg auch bekannt als Blaufränkisch (in Österreich), als Frankonia (in Norditalien) oder als Kekfrankos (in Ungarn). Der Lemberger liebt warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Er gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Böden und eignet sich perfekt für den Ausbau im Holzfass.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de