

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger Qualitätswein trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	0475
Charge:	000308119
EAN Flasche:	4014839004753
EAN Verpackung:	4014839004784
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	6,00 g/l
Säure:	4,70 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu Schnitzel Wiener Art, Gebratenem vom Rind, kräftigem Gauda

Beschreibung:

Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis. Fein eingebundene Tannine und ein harmonischer Gesamteindruck zeichnen diesen Wein aus.

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