

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger Kabinett trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Kabinett
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0485
Charge:	000306419
EAN Flasche:	4014839004852
EAN Verpackung:	4014839004883
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	5,80 g/l
Säure:	4,80 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: Zu kräftigen Schmorgerichten oder würzigem Hartkäse

Beschreibung:
Herrlicher Rotwein mit feinem Bukett und fruchtigem Aroma. Im Geschmack feinherb, würzig und nachhaltig.

Allgemein:

Der Lemberger verbindet die Finesse des Burgunders mit der Kraft des Cabernet. Außerhalb von Württemberg ist der Lemberger auch bekannt als Blaufränkisch (in Österreich), als Frankonia (in Norditalien) oder als Kekfrankos (in Ungarn). Der Lemberger, als württembergische Spezialität, liebt warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Er gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Böden. Farbe und Geschmack: Die Weine sind dunkelrot mit bläulichen Reflexen, verfügen über eine gute Struktur, eine feinherbe Art und angenehme Säure.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.