

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger Kabinett trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Kabinett
<b>Ausbau:</b>	Teilweise auf der Maische vergoren
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	0485
<b>Charge:</b>	000305020
<b>EAN Flasche:</b>	4014839004852
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839004883
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	13,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	4,60 g/l
<b>Säure:</b>	4,40 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.