

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger QbA fruchtig weiß gekeltert



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger BDN
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0525
Charge:	000311619
EAN Flasche:	4014839005255
EAN Verpackung:	4014839005286
Flasche:	Bordeaux 0,75 weiß 310

Alkohol:	11,00%vol.
Restzucker:	23,10 g/l
Säure:	5,70 g/l

Trinktemperatur: 8 - 10 Grad

Speiseempfehlung: zu leichten vegetarischen Gerichten oder zu Salzgebäck

Beschreibung:

Rotweintrrauben "weiß gekeltert". Durch diese Ausbauvariante gelangen so gut wie keine Farb- und Gerbstoffe aus der Beerenhaut in den Wein.

Charakteristisch gleicht er somit einem frischen, fruchtigen Weißwein mit angenehmer Säurestruktur. Das Geschmacksprofil ist durch eine elegante Süße abgerundet.

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