

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



DUNKELGRAF Lemberger QbA trocken im Holzfass gereift

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Im Holzfass gereift
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	0925
Charge:	000301819
EAN Flasche:	4014839009253
EAN Verpackung:	4014839009284
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	2,80 g/l
Säure:	4,80 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu gebratenem Wild, Rind, Lamm, Pizza, Pasta

Beschreibung:

Dieser kräftige Lemberger erinnert im Aroma an Brombeere und Cassis. Geschmacklich abgerundet präsentiert er sich mit einer dezenten, gut eingebundenen Holznote. Die feine Tanninstruktur verleiht ihm einen kernigen Charakter.

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.