

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger QbA halbtrocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Teilweise Maischegärung / Erwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	1175
<b>Charge:</b>	000318718
<b>EAN Flasche:</b>	4014839011751
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839011782
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	14,70 g/l
<b>Säure:</b>	4,80 g/l

**Trinktemperatur:** 12 - 14 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Kartoffelgratin, Wirsing, Rosenkohl, mildem und würzigem Hartkäse, Gebratenem

### **Beschreibung:**

Im Geschmack mundet dieser Lemberger weich und geschmeidig. Das Aroma erinnert an einen Strauß reifer Früchte, wie Brombeere, Holunder und Kirsche.

### **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.