

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger QbA halbtrocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischeerwärmung
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	1420
Charge:	000307319
EAN Flasche:	4014839014202
EAN Verpackung:	4014839014271
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	13,90 g/l
Säure:	4,70 g/l

Trinktemperatur: 12 - 14 Grad

Speiseempfehlung: zu Wild, Rind, Lamm, Schmorbraten, Grillgerichten, Pasta

Beschreibung:
Vollmundiger gehaltvoller Rotwein. Im Bukett blumig fein mit dezenter Holundernote, im Geschmack würzig, nachhaltig und harmonisch.

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.