

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger Spätlese fruchtig

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	fruchtig
<b>Qualität:</b>	Spätlese
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	1445
<b>Charge:</b>	000309720
<b>EAN Flasche:</b>	4014839014455
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839014486
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	20,10 g/l
<b>Säure:</b>	4,70 g/l

**Trinktemperatur:** 10 - 14 Grad

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

### **Beschreibung:**

Vollmundiger, farbkraftiger Rotwein mit hoher Dichte und blumigen Bukett. Das feinwürzige Aroma erinnert an reife Beerenfrüchte. Im Geschmack mundet er mild und nachhaltig.

### **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.