

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger Spätlese fruchtig

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Spätlese
Ausbau:	Maischeerwärmung
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	1445
Charge:	000304419
EAN Flasche:	4014839014455
EAN Verpackung:	4014839014486
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	23,60 g/l
Säure:	4,70 g/l

Trinktemperatur: 10 - 14 Grad

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

Beschreibung:

Vollmundiger, farbkräftiger 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.