

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



GALA Lemberger Qualitätswein trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	2375
Charge:	000312019
EAN Flasche:	4014839023754
EAN Verpackung:	4014839023785
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 330
Etiketten-Alkohol:	14,00%vol.
Restzucker:	2,80 g/l
Säure:	4,80 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speiseempfehlung:	zu kräftigen Fleischgerichten vom Wild, Rind oder Lamm
Beschreibung:	Typisch für diesen Lemberger ist sein kräftiger Körper, sein feinherber Geschmack und die intensiv rubinrote Farbe mit violetter Schimmer.

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.