

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



## GALA Lemberger QbA trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Teilweise auf der Maische vergoren
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	2375
<b>Charge:</b>	000312019
<b>EAN Flasche:</b>	4014839023754
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839023785
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 330
<b>Alkohol:</b>	14,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	2,80 g/l
<b>Säure:</b>	4,80 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	16 - 18 Grad
<b>Speiseempfehlung:</b>	zu kräftigen Fleischgerichten vom Wild, Rind oder Lamm
<b>Beschreibung:</b>	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.