

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger Qualitätswein trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischegärung
Jahrgang:	2019
Artikel-Nr.:	2620
Charge:	000310620
EAN Flasche:	4014839026205
EAN Verpackung:	4014839026274
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Etiketten-Alkohol:	14,00%vol.
Restzucker:	1,50 g/l
Säure:	4,70 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

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

Beschreibung:

Farbkräftiger, gehaltvoller Rotwein mit fruchtigem Bukett. Im Geschmack mundet er nachhaltig und konzentriert mit feiner Tanninstruktur. Sein Aroma erinnert an reife Brombeere und Kirsche.

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.