

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger QbA trocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischegärung
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	2620
<b>Charge:</b>	000305219
<b>EAN Flasche:</b>	4014839026205
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839026274
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Alkohol:</b>	14,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	3,10 g/l
<b>Säure:</b>	4,90 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.