

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



ROYAL Lemberger trocken im Barrique gereift

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischegärung
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	3775
Charge:	000308419
EAN Flasche:	4014839037751
EAN Verpackung:	4014839037782
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 330

Alkohol:	14,00%vol.
Restzucker:	4,40 g/l
Säure:	5,00 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu kräftigen Fleischgerichten vom Wild oder Rind

Beschreibung:

Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis. Feinwürzige Toastaromen und eine elegante Holznote ergänzen das opulente Geschmacksbild.

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.