

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Lemberger Sekt trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Tankgärung
Jahrgang:	2016
Artikel-Nr.:	4415
Charge:	041011217
EAN Flasche:	4014839044155
EAN Verpackung:	4014839044186
Flasche:	Sekt 0,75 grün Band

Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	29,80 g/l
Säure:	5,40 g/l

Trinktemperatur: 6 - 8 Grad

Speiseempfehlung: als Aperitif, zu Sorbets und festlichen Anlässen

Beschreibung:

Der Lemberger Sekt ist tiefrot in der Farbe, blumig zart im Bukett und ist umgeben von einer fruchtig spritzigen Kohlensäure.

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.