

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Lemberger Sekt trocken

<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Sekt b.A.
<b>Ausbau:</b>	Tankgärung
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	4415
<b>Charge:</b>	041010920
<b>EAN Flasche:</b>	4014839044155
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839044186
<b>Flasche:</b>	Sekt 0,75 grün Band
<b>Etiketten-Alkohol:</b>	12,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	31,20 g/l
<b>Säure:</b>	5,20 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	6 - 8 Grad
<b>Speiseempfehlung:</b>	als Aperitif, zu Sorbetts und festlichen Anlässen
<b>Beschreibung:</b>	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.