



2015 Lemberger trocken

Grosser Stern „im Barrique gereift“

Art. Nr. 1775

Weinbeschreibung

* Farbe:

Dunkles rubinrot mit violetten Reflexen.

* Aroma:

In der Nase findet sich ein intensives Bukett aus Kirsch- und dunkle Beeren sowie Anklängen von Dörrobst und Bitterschokolade, gepaart mit einer dezenten, feinen Röstaromatik.

* Weincharakter:

Dieser Lemberger fasziniert mit einer enormen Fruchtfülle, einer komplexen Struktur und hinterlässt einen eindrucksvollen, intensiven Gesamteindruck.

* Weinausbau:

Traditionell 3 Wochen Maischevergoren.
Anschließend Ausbau im neuen Barrique für 20 Monate.

* Empfehlung:

Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad zu geschmortem Rinderbraten, Wildgerichten, kräftigen Pilzgerichten, rohen Schinken und Salami.

* Analysewerte:

Alkohol: 13.0%
Zucker: 4,5g
Säure: 5.6g

Enthält Sulfite