



2016 Lemberger * * * trocken

im Barrique gereift

Art. Nr. 1665

Weinbeschreibung

* Farbe:

Dunkles, ganz dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen.

* Aroma:

Kräftiges Kirsch-, Lorbeer-, Holunder- und Preiselbeer Bukett, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenmarmelade, Kaffee und Bitterschokolade.

* Weincharakter:

Dieser Lemberger fasziniert mit einer enormen Fruchtfülle, komplexer Struktur und intensiven Abgang, welcher einen starken Eindruck am Gaumen hinterlassen.

* Weinausbau:

Dieser Wein wurde 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: 2.4g
Säure: 5.4g

Enthält Sulfite

