



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

