



2017 Lemberger * * * trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 1605

Weinbeschreibung

- * **Farbe:**
Dunkles, sehr dichtes rot mit dunkelvioletten Reflexen.
- * **Aroma:**
Mit seinen feinen Aromen aus Beeren- und Schokoladenaromen, einem Hauch Lorbeer und Pfeffer. Auffallend ist der angenehme Duft von Cassis.
- * **Weincharakter:**
Dieser ungemein elegante Rotwein verzaubert mit einer milden Säure, explosiver Cassis-Frucht und wohliger Würze im Abgang.
- * **Weinausbau:**
Dieser Wein wurde traditionell 3 Wochen maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen und gebrauchten Barrique für 20 Monate.
- * **Empfehlung:**
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad zu geschmortem Rinderbraten, Wildgerichten, kräftigen Pilzgerichten, rohen Schinken, Salami und gereiftem Käse.
- * **Analysewerte:**
Alkohol: 13,5%
Zucker: 3,1g
Säure: 5,5g
Enthält Sulfite

