



WEINMANUFAKTUR STUTTGART

Expertise



Lemberger QbA trocken ***

Jahrgang:	2018
Weinart:	Rotwein
Qualität:	Drei-Sterne-Wein
Geschmack:	Trocken

Gebinde:	0,75 ltr.
Artikelnummer:	1605
EAN/GTIN:	4021711002202

Analysewerte:

Alkohol:	13,00 %Vol.
Restzucker:	4,10 g/l
Säure:	5,40 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad

Weinbeschreibung:

Dunkles, sehr dichtes Rot mit dunkelvioletten Reflexen.

Mit seinen feinen Aromen aus Beeren- und Schokoladenaromen, einem Hauch Lorbeer und Pfeffer. Auffallend ist der angenehme Duft von Cassis.

Dieser ungemein elegante Rotwein verzaubert mit einer milden Säure, explosiver Cassis-Frucht und wohliger Würze im Abgang.

Speiseempfehlung:

zu geschmortem Rinderbraten, Wildgerichten, kräftigen Pilzgerichten, rohen Schinken, Salami und gereiftem Käse.