



2019 Lemberger ✨ ✨ trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 1705

Weinbeschreibung

✨ Farbe:

Dunkles Rot mit leichten violetten Reflexen.

✨ Aroma:

Fruchtiges und würziges Aroma, reife Brombeeren, Sauerkirschen sowie einen Hauch Pfeffer.

✨ Weincharakter:

Dieser Wein ist von seiner warmen, körperreichen Art und vollmundigen Aromen geprägt. Feine, geschliffene Tannine und eine ausgeprägte Säure vollenden das Gesamtkonzept.

✨ Weinausbau:

Dieser Wein wurde traditionell Maischevergoren und im Anschluss 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut.

✨ Empfehlung:

Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 - 18°C sowohl zu Rindersteaks, Schinken, Sauerbraten als auch zu Pizza und Pasta mit Tomatensoße.

✨ Analysewerte:

Alkohol: 13,5%
Zucker: 4,2g
Säure: 5,5g

Enthält Sulfit

