

2014

**WÜRTTEMBERG
LEMBERGER
TROCKEN**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN

| | |
|------------------|--|
| Restzucker: | 1,3 g/L |
| Säure: | 5,6 g/L |
| Alkohol: | 12,5 % VOL |
| Flasche: | 0,75 L Burgunderflasche antikgrün/BVS |
| Bodenart: | Keuper |
| Ausbau: | 85 % Barriques, 15 % Edelstahltank |
| Trinktemperatur: | 16 °C |
| Lagerfähigkeit: | jetzt trinkbar, perfekt in 1-3 Jahren, bis 2022 |
| Glas: | Bordeauxglas |



Der elegante Lemberger zeigt sich in einem kräftigen Kirschrot. Aromen von Brombeere, schwarzer Kirsche, Holunder, Schlehe, aber auch würzige und vegetabile Noten machen ihn sehr komplex.

Er hat einen mittleren Abgang und darf ruhig noch etwas im Weinkeller eingelagert werden, da er seinen Höhepunkt noch nicht erreicht hat. Für den sofortigen Genuss empfehlen wir große Gläser, damit er sich öffnet.

Passt zu Rinderfilet mit Kartoffelgratin und dunkler Sauce.