

2022 LEMBERGER



VDP.Gutswein

| | |
|----------------|---|
| Wein-Nr: | 550-22 |
| Ean-Nr: | 4260340290998 |
| Volumen: | 0,75l |
| Alkoholgehalt: | 12,5% |
| Säure: | 5,1 g/l |
| Zucker: | 1,5 g/l |
| Passt zu: | Entenbrust mit Kirschen und Rosmarin, Zwiebelrostbraten, Vesper |
| Trinktemp.: | 16-18°C |
| Land: | Deutschland |
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Boden: | Gipskeuper |
| Ausbau: | Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau im Stahltank und im großen Holzfass |

Rubinrot mit violetten Reflexen scheint der Lemberger brillant aus dem Weinglas. Der Duft entführt zu saftigen roten Johannisbeeren und reifen Sauerkirschen, ergänzt durch grüne Paprika und Fliederblüten. Am Gaumen im Auftakt mit roten Früchten, dann wieder eine leichte Kräutrigkeit. Er macht mit seiner feinherben Art, den samtigweichen Tanninen und dem Geschmack von Cassis und Kirsche Lust auf ein weiteres unbeschwertes Glas.



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG