

EINVIERTEL LEMBERGER TROCKEN

PROFIL

Die Weinbergslagen für unsere Sankt M Linie durchlaufen alle eine strenge Bonitur und werden an gesonderten Lesetagen geerntet. Unser Lemberger wird für etwa zwei bis drei Wochen auf der Maische vergoren und anschließend sechs Monate im Holzfass und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Wein voller frischer, fruchtbetonter Aromatik mit feiner Kräuterwürze und viel Trinkspaß!

NASE

Blaubeeren | Sauerkirschen |
erdig-würzige Noten

GAUMEN

geschliffene Gerbstoffe | charaktervoll |
saftige Länge

ESSENSBEGLEITUNG

zu Schweinefleisch & Gerichten
mit Parmesan

KOLLEKTION EINVIERTEL

Ausdrucksstarke, authentische und bezahlbare Weine mit Anspruch.

Wer sich von den außergewöhnlichen Qualitäten der C&G Weine überzeugen möchte, beginnt am besten mit diesen vielfach prämierten Gewächsen. Die Einviertel Weine der Sankt M Serie stehen für einen modernen Weinstil mit hohem Genusswert. Sie sind ein Stück täglich erfahrbare Lebensfreude.



SANKT
M

	FLASCHE Bordeaux		REBSORTE Lemberger		ALKOHOLGEHALT 12,5 % Vol.		AUSBAU Holzfass
	VERSCHLUSS Drehverschluss		 TRINKTEMPERATUR 16-18 °C		RESTSÜSSE 4,2 g/l SÄURE 5,4 g/l		JAHRGANG NV

ARTIKELNUMMER 0211345S

EAN 4015549 031022

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN