



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

LEMBERGER *trocken*

JAHRGANG
2018

LINIE
Edition Wirtemberg

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Lemberger

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein



ANALYSEWERTE
ALKOHOL 14,0 % Vol.
RESTZUCKER 3,9 g/l
SÄURE 5,1 g/l

ARTIKELNUMMER
13046

EAN
FLASCHE 4040225130461
KARTON 4040225130409

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l

HERKUNFT

Ausgesuchte Weinberge rund um den Württemberg.

WEINBEREITUNG

Die Maischegärung fördert den kraftvollen Charakter und der anschließende biologische Säureabbau die elegante Struktur des Lembergers. Zur Abrundung reifte der Wein mehrere Monate im großen Holzfass.

WEINPROFIL

Strahlendes Dunkelrot. In der Nase hat der Wein beerige Aromen nach Cassis aber auch würzige Komponenten wie Pfeffer, Lakritze und Vanille sowie feines Holz begleiten diesen Wein. Am Gaumen ist der Wein saftig und pfefferig. Außerdem schmeckbar sind Cassis, Vanille und Bitterschokolade. Der Wein hat feine Tannine und ist elegant und charaktervoll am Gaumen.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Geschmorte Rinderbäckle mit Kartoffelpüree und Rosmarin, gegrilltes Rindersteak mit Paprikagemüse, Rinderroulade mit Kraut.