

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 feinerben Art, den samtigweichen Tanninen und dem Geschmack von Cassis und Kirsche Lust auf ein weiteres unbeschwertes Glas.



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG