

## 2024 LEMBERGER



### VDP.Gutswein

Wein-Nr:	550-24
Alkoholgehalt:	12,5%
Säure:	6,3 g/l
Zucker:	0,6 g/l
Passt zu:	Linzen mit Spätzle, Vesper
Trinktemp.:	16-18°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	Kaltmazeration, klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau 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.



Webshop



Nährwertangaben



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER  
WÜRTTEMBERG