



LEMBERGER
TROCKEN

2019

Klassifikation VDP.GUTSWEINE
Rebsorte LEMBERGER
Gärung klassische Maischegärung

Alkohol 13 %VOL
Restzucker 2,8 G/L
Säure 5,6 G/L

Trinktemperatur 15-17 °C
Lagerfähigkeit 3-4 Jahre

Im Duft zeigen sich Schwarze Johannisbeere, Heidelbeere sowie ein Bouquet mediterraner Kräuter. Der vollmundige und weiche Körper wird durch die angenehme Tanninstruktur und eine frische Säure hervorragend ergänzt. Noten von Waldbeeren, gestoßenem rosa Pfeffer und Zedernholz komplettieren das Geschmacksbild.

