



EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2016 LEMBERGER trocken  
VDP.GUTSWEIN**

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13 %vol.
<b>Restzucker</b>	3,0 g/l
<b>Säure</b>	5,5 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 018 17

**VDP. Gutsweine**

verkörpern die Basislinie unserer Weine und präsentieren sich solide, unkompliziert und trinkfreudig

**Charakter**

mit einer Fülle an roten und dunklen Früchten präsentiert sich dieser Lemberger im Glas. Aromen von Süßkirsche, Johannisbeere und Brombeere füllen das Glas. Seine ausgewogene und geschmeidige Tanninstruktur sowie seine feine würzige Note sorgen für einen unbeschwerten Trinkgenuss.

**Empfehlung zu**

Ossobuco mit gebratener Polenta passt hervorragend dazu, oder aber einfach einem klassischen Zwiebelrostbraten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C

**optimale Trinkreife** bis 2019

