



EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2017 **LEMBERGER trocken**
VDP.GUTSWEIN

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 %vol.
Restzucker	3,3 g/l
Säure	5,4 g/l
A.P.-Nr.	360 018 18

VDP. Gutsweine

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

Charakter

mit zarten Noten von roten und dunklen Früchten präsentiert sich dieser saftige Lemberger im Glas. Mit Aromen von Sauerkirsche, Brombeere und Pflaume füllt er das Glas. Seine ausgewogene und geschmeidige Tanninstruktur sowie seine feine würzige Note sorgen für einen unbeschwerteren Trinkgenuss.

Empfehlung zu

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

Trinktemperatur 16 - 18° C
optimale Trinkreife bis 2021

