

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS  
DER  
**SCHWÄBISCHEN**  
**SEELE.**

**2018 LEMBERGER trocken**  
VDP.GUTSWEIN

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13 %vol.
<b>Restzucker</b>	3,8 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 018 19

**VDP. Gutsweine**

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

**Charakter**

Saftig, frisch und schlank am Gaumen, mit wunderbar feinen Tannine. Animierend mit Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Wacholderbeeren und einer edlen Würze.

**Empfehlung zu**

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

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2022

