



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

LEMBERGER *trocken Réserve*

JAHRGANG
2017

LINIE
Kult

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Lemberger

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein



ALKOHOL 13,5 % Vol.

RESTZUCKER 3,8 g/l

SÄURE 5,8 g/l

ENTHÄLT SULFITE

ARTIKELNUMMER
13076

EAN
FLASCHE 4040225130768
KARTON 4040225130706

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l

HERKUNFT

Besonders ausgewählte Weinberge des Collegium Wirtemberg mit Keuper-Verwitterungsboden.

WEINBEREITUNG

Nach langer Maischegärung mit Remontage und biologischem Säureabbau wurde der Wein über 18 Monate im neuen Barriquefass aus französischer Eiche ausgebaut.

WEINPROFIL

Tiefe Kirschfarbe mit schwarz glänzendem Kern. Brombeeren, eingelegte Pflaumen aber auch würzige Komponenten, wie Pfeffer und Zimt im Duft. Zusätzlich Noten von Vanille und Bitterschokolade. Am Gaumen dominieren Pflaumen und Feigen, dazu Pfeffer- und Kräuter-Noten, wie Thymian. Das Tanningerüst ist unheimlich konzentriert und komplex.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Lammkeule an Auberginen-Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln, Ossobucco, Entrecôte vom Rind gegrillt mit Rotweinzwiebeln, Wildschwein mit Cassis-Rosmarin-Pfeffersauce dazu Vanille-Karotten und Butterspätzle, Bresse-Taube auf Selleriepüree mit Trüffeljus, Hartkäse wie z.B. Parmesan oder Bergkäse.