



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

LEMBERGER *trocken*

JAHRGANG
2017

LINIE
Edition Wirtemberg

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Lemberger

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein



ALKOHOL 13,5 % Vol.

RESTZUCKER 4,0 g/l

SÄURE 4,9 g/l

ENTHÄLT SULFITE

ARTIKELNUMMER

13048

EAN

FLASCHE 4040225130485

FLASCHENGRÖSSE

1,5 l

HERKUNFT

Ausgesuchte Weinberge rund um den Württemberg.

WEINBEREITUNG

Die Maischegärung fördert den kraftvollen Charakter und der anschließende biologische Säureabbau die elegante Struktur des Lembergers. Zur Abrundung reifte der Wein mehrere Monate im großen Holzfass.

WEINPROFIL

Strahlendes Dunkelrot. In der Nase hat der Wein beerige Aromen von roten Früchten aber auch würzige Komponenten wie Pfeffer, Gewürze, Kakao und Schokolade sowie feines Holz begleiten diesen Wein. Am Gaumen ist der Wein saftig und würzig. Erkennbar sind Cassis, dunkle Früchte, Gewürze, Pfeffer und Schokolade. Der Wein hat feine Tannine, ist elegant und charaktervoll am Gaumen.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Geschmorte Rinderbäckle mit Kartoffelpüree und Rosmarin, gegrilltes Rindersteak mit Paprikagemüse, Rinderroulade mit Kraut.