COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WeinKult
WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2020 Lemberger trocken Réserve

Rebsorte	Lemberger
Alkohol	14 Vol.
Restzucker	4,2 g/l
Säure	5,4 g/l

Wissenswertes
Die Reben stehen auf Keuper-Verwitterungsboden. Die Trauben werden traditionell auf der Maische vergoren und reifen über 18 Monate in kleinen neuen und einmal gebrauchten Holzfässern - Barrique und Tonneau.

Charakter
Im Glas erwartet uns ein sattes dichtes Dunkelrot und eine komplexe Aromenvielfalt. Überreife Brombeeren, eingelegte Pflaumen und Feigen, Bitterschokolade, aber auch Gewürze wie Pfeffer, Zimt, und Vanille sind vorhanden. Ein vielschichtiger, konzentrierter und kräftiger Lemberger mit schön eingebundenem Tannin.

Empfehlung zu
Ossobucco, geschmorte Ochsenbacke, Rehragout mit Preiselbeeren und Spätzle oder Pasta mit Kürbisragout mit Kernen.

Trinktemperatur	16-18° C
Optimale Trinkreife	2022-2030

Art. Nr.	13076		
EAN FL	4 040225 130768	**EAN Karton**	4 040225 130706