

COLLEGIUM WIRTEMBERG

ROTENBERG & UHLBACH



2021 289 N.N. LEMBERGER TROCKEN HÖHENPUNKTE

 ALKOHOL
 13 Vol.

 RESTZUCKER
 5,6 g/l

 SÄURE
 5,2 g/l

WISSENSWERTES

Die Maischegärung fördert den kraftvollen Charakter und der anschließende biologische Säureabbau die elegante Struktur des Lembergers, der unsere **Kelter Uhlbach** repräsentiert. Zur Abrundung reift der Wein einige Monate im großen Holzfass.

CHARAKTER

Schillerndes Kirschrot gepaart mit Aromen von Schwarzkirschen, Pfeffer, Schokolade, Lorbeer, und Gewürzen. Ein trinkiger Alltags-Lemberger mit charakter und feinem Tannin – ob im Sommer oder Winter.

EMPFEHLUNG ZU

Fleischküchle mit Kartoffelsalat, Pasta mit Salsiccia-Bolognese oder auch zu Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse.

TRINKTEMPERATUR 14-16° C OPTIMALE TRINKREIFE 2022-2025

ART. NR. 14036

EAN FL 4 040225 140361 **EAN KARTON** 4 040225 140309

