



2018 **Lemberger** QbA feinherb



Lemberger



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Alkohol
Restzucker: 14,3 g/l
Gesamtsäure: 5,1 g/l



Stuttgart



Im Geschmack zeigen sich Noten von gedörrten Zwetschgen und feine Kräuteraromen. Sehr langanhaltend und kräftig bleibt der Nachgeschmack am Gaumen zurück und lädt beim Abklingen zu einem weiteren Schlückchen ein.



Feiner Lemberger, der in der Nase zart an Rumtopf und Wildkirschen erinnert.



Zwiebelrostbraten mit Spätzle, zünftiges Vesper, gegrilltes Fleisch.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.