



2008

**Lemberger** ★★

QbA trocken

im Barriquefass gereift



Lemberger



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt:	13,0 % vol. Alkohol
Restzucker:	1,0 g/l
Gesamtsäure:	5,0 g/l



Stuttgart



Am Gaumen besticht dieser Wein durch eine kräftige Gerbstoffstruktur, die von leichten Röst- und Kräuter-Aromen und feiner Waldbeeren Aromatik begleitet wird.



Dieser typische Lemberger weist in der Nase sehr feine Aromen von Vanille und schwarzen Johannisbeeren auf. Auch Brombeer-Noten sind deutlich erkennbar. Die dezente Eichenholz-Aromatik zeigt sich nur im Hintergrund.



Wildgerichte, würzige Nudelgerichte, Käsedessert.



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.