



# Weinexpertise

<b>ANBAUGEBIET</b>	Württemberg
<b>NAME</b>	Eiserne Hand
<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>REBSORTE</b>	Lemberger
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Qualitätswein
<b>GESCHMACKSPROFIL</b>	trocken
<b>BODENART</b>	Keuper und Muschelkalk

<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkohol	13,6	%Vol.
	Zucker	5,2	g/l
	Säure	5,4	g/l
	ENTHÄLT SULFITE		

<b>ARTIKELNUMMER</b>	00 469
<b>EAN/GTIN FLASCHE</b>	400 684 0 469 553
<b>EAN/GTIN KARTON</b>	400 684 0 469 607
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75 Liter

<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18 °C
------------------------	----------

**CHARAKTERISIERUNG** Dieser Lemberger erfreut schon das Auge mit einem wunderbar dunklen, blautichigen Rot. Auch der Gaumen wird mit würzigen und fruchtigen Aromen nach Wachholder, Sauerkirschen, Pflaumen und Zimt überrascht. Ausgezeichnete Struktur und Harmonie mit kräftigem Körper und feinerherber Art. Vollmundiger Geschmack mit einem fantastischen, lang anhaltenden Finale.

**GENUSSEMPFEHLUNG** Passt zu Wild, Rind, Wildgeflügel und geschmortem.

