

Weinexpertise

Rebenschatze Lemberger



Trockener Rotwein aus Lemberger Reben: Der tiefroter Wein aus unserer Serie Rebenschätze wurde in Holzfässern gelagert und ausgebaut. Sein herb-fruchtiges Aroma kommt bei einer Trinktemperatur von 16-18 °C voll zur Geltung. Durch starke Ertragsreduzierung im Weinberg, langsame Reife im Edelstahl oder Holzfass entstehen voluminöse Weine mit großartigem Körper, Schmelz und langem Nachhall. Perfekte Speisebegleiter oder begeisternde Solisten.

Schmeckt zu:



Anbaugebiet	Württemberg		
Name	Rebenschatze		
Jahrgang	2022		
Rebsorte	Lemberger		
Qualitätsstufe	Qualitätswein		
Geschmacksprofil	trocken		
Analysewerte	Alkohol	13,0	% Vol.
	Zucker	2,8	g/l
	Säure	5,7	g/l
Artikelnummer	00	090	
EAN/GTIN Flasche	400 684 0	090559	
EAN/GTIN Karton	400 684 0	090603	
Flascheninhalt	0,75	Liter	
Trinktemperatur	16 - 18	°C	
Enthält Sulfite			