

Weinexpertise

Edition Gourmet Lemberger entalkoholisiert



Tief rubinroter Lemberger mit purpurnen Reflexen. Im Duft entfalten sich saftige Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, fein ergänzt durch eine dezente Würze. Geschmacklich präsentiert sich der entalkoholisierte Lemberger harmonisch und fruchtbetont mit Noten dunkler Beeren und Pflaume, getragen von einer milden Säure und einer angenehmen, runden Fruchtsüße.

Schmeckt zu:



Anbaugebiet	-		
Name	Edition Gourmet		
Jahrgang	2025		
Rebsorte	Lemberger		
Qualitätsstufe	Entalkoholisierter Wein		
Geschmacksprofil	-		
Analysewerte	Alkohol	0 % Vol.	
	Zucker	43,7 g/l	
	Säure	5,1 g/l	
Artikelnummer	00	032	
EAN/GTIN Flasche	400 684 0	032 559	
EAN/GTIN Karton	400 684 0	032 603	
Flascheninhalt	0,75	Liter	
Trinktemperatur	14 - 16	°C	

Enthält Sulfite