

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZIMMERN



## Cellarius Lemberger im Eichenfass gereift

Eine dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Im Duft zeigen sich intensive Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Leder, die am Gaumen durch grünen Pfeffer und Paprika ergänzt werden. Eine dichte, gut abgerundete Gerbstoffstruktur und eine harmonisierende Säure. Ein charmanter, vielschichtiger Lemberger.

**Speiseempfehlung:** kräftige Fleisch- und Wildgerichte z.B. gebratene Entenbrust mit Blaukraut dazu Rotkohl im Speckmantel.

**Trinktemperatur in °C:** 14 - 18

**Jahrgang:** 2020

**Brennwert/Energie:** 339 kJ (81 kcal)

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol.

**Restzucker:** 4,80 g/l

**Säure:** 4,70 g/l

**Sorte:** Lemberger

**Geschmack:** trocken

**Qualität:** Deutscher Qualitätswein

**Anbaugebiet:** Württemberg

**Bodenart:** Keuperverwitterungsböden

**Flaschengröße:** 0,75 l

**Weinart:** Rotwein

**APNR:** 00900823

**enthält Sulfite**

Bestell-Nr.: 0094322