

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN

## Klosterhof Lemberger trocken



Im Glas glänzt dieser Wein mit einem dunklen Kirschrot und violetten Reflexen. Im zartduftigen Aroma finden sich Waldbeeren, Pflaumen und Heidelbeeren mit einer zarten würzigen Note. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider, welche von feinen Tanninen unterstrichen wird. Ein sehr zugänglicher und unkomplizierter Lemberger mit einem eleganten und frischen Nachhall.

**Speiseempfehlung:** Zur deftigen Brotzeit oder zum Steinpilz Risotto mit Rinderstreifen dazu karamellierte Schalotten.

**Trinktemperatur in °C:** 14 - 16

**Jahrgang:** 2022

**Brennwert/Energie:** 315 kJ (75 kcal)

**Alkoholgehalt:** 12,5 % vol.

**Restzucker:** 5,3 g/l

**Säure:** 4,4 g/l

**Sorte:** Lemberger

**Geschmack:** trocken

**Qualität:** Deutscher Qualitätswein

**Anbaugebiet:** Württemberg

**Bodenart:** Keuperverwitterungsböden

**Flaschengröße:** 0,75 l

**Weinart:** Rotwein

**APNR:** 00902023

**enthält Sulfite**

Bestell-Nr.: 0092312