

WEIN KONVENT DÜRREZZIMMERN



Klosterhof Lemberger

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, unterstützt von einer feinfruchtigen Süße, welche von feinen Tanninen unterstrichen wird. Ein sehr zugänglicher und unkomplizierter Lemberger mit einem eleganten und frischen Nachhall.
Speiseempfehlung: Zwiebelrostbraten mit Steinpilzsauce dazu Spätzle in Rotweinsauce. Oder auch als Klassischer Begleiter von Pizza oder Pasta geeignet.

Jahrgang:	2021
Trinktemperatur in °C:	14 - 16
Brennwert/Energie:	320 kJ (76 kcal)
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	15,9 g/l
Säure:	4,4 g/l
Sorte:	Lemberger
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00907922

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0092342