

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Klosterhof Lemberger Weißherbst



Im Glas zeigt sich ein rötliches Lachsrosa. In der Nase präsentiert sich dieser Weißherbst mit feinen Erdbeer- und Kirscharomen, beim zweiten hinein Riechen finden sich auch Granatapfel, Nelke und Litschi. Am Gaumen vollzieht er ein vielfältiges Fruchtspiel, gepaart mit einer eleganten Frische und einer unaufdringlichen Süße.

Speiseempfehlung: Leichte Sommersalate, Meeresfrüchte wie Garnelen in Knoblauch-Sahne-Sauce oder leichte Fleischgerichte, Hähnchenbrustfilet mit Salzkartoffeln dazu Gemüse der Saison in leichter Rahmsauce.

Jahrgang:	2023
Trinktemperatur in °C:	9 - 12
Brennwert/Energie:	299 kJ (71 kcal)
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	16,8 g/l
Säure:	5,1 g/l
Sorte:	Lemberger
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißherbst

APNR: 00901523

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 5092342