

Divinus Lemberger

Im Glas zeigt sich der Lemberger dunkelrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase erinnert er an dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeeren. Daneben entwickeln sich Aromen von Nougat, Zartbitterschokolade und Vanille-Schoten. Am Gaumen finden sich die Aromen wieder neben einer Tanninstruktur, die durch die Barriquelagerung perfekt eingebunden ist. Dieser Lemberger ist sehr vielschichtig, der sein volles Potential erst nach und nach entfaltet. Ein wunderbarer jugendlicher Genuss mit noch sehr viel Potential. Damit kann sich dieser Wein mit internationalen Rebsorten vergleichen.

Speiseempfehlung: Zu diesem Wein empfehlen wir kräftige Speisen und würzigen Hartkäse, Rinderfilet scharf angebraten mit saisonalem Gemüse und leckeren Spätzle mit dichter Sauce, Lammkarret mit Speckbohnen und Kartoffelklößen mit feiner Sauce, gesmokte Schweinelendchen mit Süßkartoffeln und Rosmarin, dazu karamellierte Zwiebeln in einer Rotwein-Balsamicsauce.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	336 kJ (80 kcal)
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,0 g/l
Säure:	4,9 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein g.U. Württemberg
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuper
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00902222

enthält Sulfite



Bestell-Nr.: 0095322