

Cellarius Lemberger Kabinett

Himbeeren, Cassis und reife Kirschen prägen das Bukett dieses, aus vollreifen Trauben hergestellten Lembergers, unterstützt von einer Lorbeer-Note. Dank geschmeidiger Tannine und einem ausbalancierten Verhältnis von dezenter Süße angenehmer Säure ist dieser Lemberger sehr harmonisch - ein eleganter Rotwein.

Speiseempfehlung: Kräftige Fleisch oder vegetarische Gerichte wie z.B. gegrillter Schafskäse mit Tomate-Ingwer Kruste in scharfem Olivenöl.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	297 kJ (71 kcal)
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	16,4 g/l
Säure:	4,3 g/l
Geschmack:	feinherb
Qualität:	Deutscher Prädikatswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00901323

enthät Sulfite



Bestell-Nr.: 0093442

