

Cellarius Lemberger trocken

Dieser elegante Lemberger präsentiert sich in der Nase mit fruchtigen Wildkirsch-Aromen, die auch im Geschmack zum Ausdruck kommen. Eine verhaltene Säure sowie dezente Gerbstoffe runden das Profil dieses Weins ab.

Speiseempfehlung: Kräftige Fleisch- und gebratene Fisch-Variationen wie z.B. eine gegrillte Entenbrust mit Thymian und Salbei dazu Cherry Tomaten in leichter Pfeffersoße mit Dill-Kartoffeln in kräftigem Knoblauch-Joghurt.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	315 kJ (75 kcal)
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	4,7 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00907224

enthät Sulfite



Bestell-Nr.: 9093312

