

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2019 LEMBERGER trocken**  
VDP.GUTSWEIN

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol.
<b>Restzucker</b>	1,8 g/l
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 018 20

**VDP. Gutsweine**

verkörpern die Basislinie unserer Weine und präsentieren sich solide, unkompliziert und trinkfreudig

**Charakter**

ein eleganter und frischer Lemberger mit ausgewogener Würze. In der Nase steigen einem feine Aromen von roten Früchten wie Kirsche oder Pflaume entgegen. Die kräutrigen Nuancen im Mund runden den Wein ab.

**Empfehlung zu**

Ossobuco mit gebratener Polenta, oder aber einfach zu einem klassischen Zwiebelrostbraten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2022

