

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2021 LEMBERGER trocken
VDP.GUTSWEIN

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13 %vol.
Restzucker	3,4 g/l
Säure	5,8 g/l
A.P.-Nr.	360 018 22

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Nach einer klassischen Maischegärung reift dieser Wein im Edelstahl aus. Dadurch besitzt dieser Wein eine milde Tanninstuktur und einen hohen Grad an Fruchtigkeit. Unkompliziert und ausgewogen präsentiert er sich im Glas. Feine Nuancen von Zimt, Nelke und Sauerkirsche steigen einem in die Nase. Im Mund bereiten weitere Aromen von roten Früchten und kräftigen Gewürzen große Freude.

Empfehlung zu

Pasta und Pizza. Oder wer es schwäbische mag zu einem klassischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Soß'.

Trinktemperatur 16 - 18° C
optimale Trinkreife bis 2021

