



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

2022 LEMBERGER trocken
VDP.GUTSWEIN

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips-Keuper
Alkohol	13 %vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	5,6 g/l
A.P.-Nr.	360 018 23

VDP. Gutsweine

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

Charakter

Nach einer klassischen Maischegärung reift dieser Wein im Edelstahl und zu kleinen Teilen in Holzfässern. Mit zarten Noten von roten und dunklen Früchten präsentiert sich dieser saftige Lemberger im Glas. Seine ausgewogene und geschmeidige Tanninstruktur sowie seine feinen würzigen Aromen sorgen für einen unbeschwernten Trinkgenuss.

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 2027

