



Lemberger Rosé *



Als Roséwein zeigt sich der lachsfarbene Lemberger von seiner frischen und fruchtigen Seite. In der Nase und im Gaumen präsentieren sich Aromen wie frische Himbeeren und Johannisbeeren sowie Nuancen von Holunderblüte und Eisbonbon. Die trockene, kräftige Struktur und die erfrischende Säure machen ihn zum Allrounder unter den Roséweinen.

Er ist ein toller Begleiter für leichte Gerichte mit Nudeln in Verbindung mit Meeresfrüchten.

Rebsorten
Ausbau
Trinktemperatur

Lemberger
Edelstahl
9 -11 °C

Enthält Sulfite