



Lemberger **



Der Lemberger ** zeigt würzige Noten und Aromen von Sauerkirschen und dunklen Waldfrüchten. Untermalt wird er im Geschmack von Röstaromen und Nelken, wodurch er weicher und vielschichtiger wird. Gerne wird er zu einem leckeren, kräftigen Vesper, zum Beispiel mit Pasteten und würzigem Käse, gegessen.

Rebsorten	Lemberger
Ausbau	Holz
Trinktemperatur	16 °C

Enthält Sulfite

Weine mit zwei Sternen:

Weine für den gehobenen Anspruch
Die Trauben stammen von ausgesuchten und ertragsreduzierten Weinbergen