



Lemberger Réserve

Dieser tiefdunkelrote Lemberger besticht durch ein exorbitant würziges Aroma. Die Röst- und Vanillenoten, die ihm von der 20-monatigen Barriqueife verbleiben, werden trefflich unterstützt von weichen Nelkennuancen, die wiederum einen Kontrapunkt zu seinem feurigen Habitus setzen. Am Gaumen wie im Nachgang ist dieser Lemberger voluminös, dicht und erwartet selbstbewusst.

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Weinart:	Rotwein
Säure:	5,6 g/l
Flaschengröße:	0,75 l
Weinausbau:	Barriquefässer
Speiseempfehlung:	Schmorgerichte, Wild
Jahrgang:	2020
Restzucker:	0,3 g/l

Weinbesonderheiten:

Rebflächen mit reduziertem Ertrag von 40 ltr./ar, 2 Jahre Lagerung in Barrique-Fässern

32,00 € *

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Bestell-Nr.: WF8809665