



Roy Willy

PRIVATKELLEREI · WEINBAU

2015

Lemberger QbA trocken -S- Line

Der Wein zeigt sich in einer tiefroten, ins violette gehenden Farbe.

Die Aromen sind fruchtig und erinnern an Waldbeeren, Johannisbeeren, Paprika. Der Wein wirkt jugendlich, der Körper ist jedoch kräftig und markant. Geschmacklich komplex und fruchtig-feinherb ist er sehr trinkfreundlich. Dieser elegante Lemberger mit seinen feinen Tanninen klingt auch am Gaumen noch lange nach.



Artikelnummer:	085
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	5,4 g/l
Säure:	4,2 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	--

Speiseempfehlung:	Pizza / Pasta Kalb Lamm Rind Wild Vesper
-------------------	---

