



Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

2014

Nr.I - Lemberger QbA trocken

- im Barrique gereift -

NUMMER EINS !

Nur den besten Fässern eines Jahrgangs wird diese Ehre zuteil, das Etikett mit der "Nummer Eins" zu tragen.

Ein warmes Bukett, Heidelbeer- und Holunderbeeraromen, Vanilleduft, feinste Gewürzaromen schmeicheln mit den gut eingebundenen Barriquenoten. Kräftig, ausgewogen, angenehme Tanninstruktur und schöne Länge.



Artikelnummer:	174
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll, kräftig, Barrique / Holzfass ca. 18 Monate im Barrique gereift
Verschlussart:	Kork
Inhalt:	0,75 ltr.
Restsüße:	1,3 g/l
Säure:	4,7 g/l
Alkohol:	14,0 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	18-20 °C
Anlass:	Sofa / Entspannung Einladung / Rendezvous
Speiseempfehlung:	Lamm Rind Wild

