



## Lemberger \*\*\*



Eine Geschmacksexplosion! Bei jedem Schluck kann man neue Aromen entdecken, die von fruchtigen Noten, wie Johannisbeere und Jostabeere, bis hin zu Röstaromen, Kaffeenoten, Vanille, Pfeffer und Schokolade reichen. Durch diese Aromen wird das Mundgefühl sehr füllig gestaltet. Der Lemberger \*\*\* besitzt trotz seiner Kraft eine klare Struktur und ist sehr harmonisch. Durch die extreme Ertragsreduzierung, bei der jede einzelne Traube während der Grünlese händisch halbiert wurde, ist diese vollreife und weiche Verbindung zu Stande gekommen. Er passt ausgezeichnet zu kräftigem Fleisch und Schokodesserts, wie zum Beispiel einer kräftigen Mousse au Chocolat.

Rebsorten  
Ausbau  
Trinktemperatur

Lemberger  
Holz  
16-18 °C

Enthält Sulfite