



GEMMRICH

WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise

...

Lemberger "Reserve"

trocken

Jahrgang	2015
Klassifikation	... Lagen-/Reservewein ...
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Lemberger
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken

Traubenlese	Handlese
Gärung	Maischegärung
Ausbau	Edelstahl
Auszeichnungen	-

Analyse:	
Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
t	4,8 g/l
Säure	0,3 g/l
Süße	enthält Sulfite
Allergene	



Württemberg



Pflaume, Johannisbeere, Brombeere



Waldbeeren, Pflaumenkompott, Brombeere, Cassis, Kirsche, Vanille, feine dunkle Schokolade, Würze



Lammgerichte & Schmorbraten



18-20 °C

Beschreibung

Lemberger ist das heutige Flaggschiff Württembergs. Im österreichischen Burgenland wird er liebevoll Blaufränkisch genannt.

Durch seine lange Maischegärung und der langen Reifung in Eichenfässern – aus Beilsteiner Eiche – besitzt der Lemberger ein gehaltvoll-fruchtiges Aromenbild. Im Glas zeigt sich der Wein in dunklem Granatrot und verströmt einen fruchtig-kraftigen Duft. Aromen von Pflaume, Johannisbeere, Kirsche und einheimischen Waldbeeren.

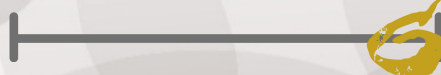
Am Gaumen wird das fruchtige Bukett von einer angenehmen Würze, den edlen Röstaromen des Holzfasses und feiner Schokolade abgerundet. Die Würze und weichen Tannine lassen den Wein noch lange präsent wirken. Der perfekte Wein, zum Zwiebelrostbraten mit Spätzle.

Wusstest Du schon, dass...?

...unsere Weine in Fässern, aus Beilsteiner Eiche, reifen? Um lange Fahrwege zu vermeiden und auch hier regional zu arbeiten, kaufen wir schon seit vielen Jahren, Eichenstämme aus dem Beilsteiner Stadtwald. Die Stämme werden, dann zu unserem Fasskäufer – Assmann – nach Franken gebracht und dort eingelagert, bis sie für die Verarbeitung bereit sind. Als Eichenfässer bekommen wir Sie dann zurück, um unseren Weinen den perfekten Feinschliff verleihen.



süß



trocken