



Weinbrief

Der Lemberger „ALTE REBEN“ trocken



Rebsorte:

Lemberger QbA trocken
Edition Eber 750 ml

Anbaugebiet:

Württemberg
Lauffener Riederbücke
Auf Lößlehm gewachsen

Geschmacksprofil:

Nur Lemberger Trauben aus mind. 25 Jahre alten Rebanlagen werden hier verarbeitet. Der Ertrag dieser Rebstöcke ist geringer und die Trauben gehaltvoller und geschmacksintensiver. Im Bukett viel Chassis und etwas Pfeffer. Auf dem Gaumen zeigt der Lemberger, dass er nicht um sonst als eine der Vorzeigerebsorten in Württemberg gilt: kräftig-markante Tannine, komplexe Rotweinstruktur und langer Nachgeschmack.

Speiseempfehlung:

Der Lemberger ist ein perfekter Begleiter zu Rumpsteak mit Pfeffersauce, Schweinefilet und Grillgemüse.

Genußtemperatur:

16-18° C

Analysewerte Nr. 31:

Alkohol: 13,5 vol
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 5,9 g/l