Vinçon ZERRER

Expertise

LEMBERGER trocken

Artikel-Nr. 13

Überzeugt mit dunkler Farbe sowie Duft und Geschmack nach schwarzen Beeren und feiner Kräuternote. Am Gaumen extrakt- und tanninreich endet er mit einem lang anhaltenden Nachklang. Ein bodenständiger Württemberger.



Rebsorten	Lemberger		
Jahrgang	2022	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · Maischegärung · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · Mix aus Holzfass und Edelstahltank

Aromen von schwarzer Johannisbeere und ätherisch-würzigen Kräutern

unkompliziert | dunkelbeerig-würzig | schöner Nachklang

passt sehr schön zur deftigen Brotzeit, zur Grillparty, zu Maultaschen und kräftigen Speisen aller Art.

16-18 °C

Alkoholgehalt	12,0 %vol
Säure	5,3 g/l
Restsüße	6,7 g/l
Trinkreife	2024-2032

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de