

**2018er**

**Lemberger**

**trocken**

Herkunft: Deutschland

Württemberg

Region Unterland

Erlenbacher Kayberg

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Lemberger

Qualitätsstufe: Qualitätswein

 Erzeugerabfüllung

Weinbeschreibung:

Großartige Waldfrüchte, wie Brombeere und Wilde Erdbeeren unterstreichen die Nase, im Geschmack elegante Tannine die vom typischen Sortenaroma getragen werden, das ganze wird mit einen langen Nachklang im Abgang zu einer runden Sache die für sich spricht.

Trinkempfehlung:

Idealer Begleiter zu Rinderbraten und Wildgerichten mit Wildpreiselbeeren, ein Wein für die besonderen Abende.

Trinktemperatur: 16°C

Analyse: 5,4 g/l Restsüße

 4,4 g/l Säure

 14 % Alkohol

 Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

 Bodenart: Sandsteinboden