

2018

Lemberger

trocken



Bio-Weingut Forsthof



Restzucker: 0,4 g/l
Säure: 5,8 g/l
Alkohol: 14 % Vol.

Trinktemperatur: 12-14°C

Weinbeschreibung:

Ausgeprägter Duft nach reifen Waldbeeren und Sauerkirschen. Tanninbetonter, fülliger Körper. Im Geschmack pfefferig und beerig. Sehr gutes Reifepotential.

Speiseempfehlung:

Ideal zu deftigen Fleischgerichten und pikantem Käse.

