

2019 Lemberger - S - trocken Premium

Im Duft Wildkirsche mit floralen Noten, angenehm beerenfruchtig. Dunkel funkelnd schmeckt er nach Sauerkirsche, Pflaume und etwas Bitterschokolade.

Rassig, dominant und samtig überzeugt er im Geschmack. Ein kräuterwürziger Typ mit vielschichtiger Struktur, guter Säure und langanhaltendem Mundgefühl. Er passt sehr gut zu ländlichen Pasteten, Schmorbraten, Lamm, warmen Roastbeef oder Blauschimmelkäse.

Trinktemperatur:	16° bis 18°
Flaschengröße:	0,75 ltr.
Restsüße:	2,7 g/ltr.
Säure:	5,7 g/ltr.
Alkohol:	13,5 %vol.
Jahrgang:	2019

Enthält Sulfite

Bewertung Weinguides Lemberger - S - trocken

Gault&Millau

2019 S Lemberger

Würzig-duftige Art mit Noten von Kakao, Kirsche, Estragon und getrockneten Kräutern. Sehr saftig am Gaumen. Der perfekte Grill-Begleiter.
Zwei rote Trauben.



falstaff

LEMBERGER
TROPHY 2023

WEINGUT WEIHBRECHT
Bretzfeld Schwabbach

hat

89+ PUNKTE

mit dem Wein

2019 »S« LEMBERGER TROCKEN

erzielt.



Wolfgang M. Rosam
Falstaff-Herausgeber



Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein