



# REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

## 2024 LEMBERGER "ALTE REBEN" TROCKEN

### ANALYSEWERTE

Restsüße: 4,2 g/l · Säure: 5,0 g/l · Alkohol: 13,5 %

### TRINKTEMPERATUR

16 bis 18 °C

### AUSGEZEICHNET MIT

Frankfurt International Trophy® 2024 GOLD

### GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Ein Waldboden nach dem Regenguss, ein Korb voller dunkler Früchte und dazu eine erfrischende Saftigkeit, kombiniert mit ausbalancierten Gerbstoffen. Es hat sich gelohnt, diesen Lemberger länger wurzeln zu lassen!

### KLASSIKER

unverwechselbar. bodenständig. charaktervoll.

Manche Dinge bestimmt die Natur ganz von selbst: In einer einzigartigen Lage, auf Böden mit unverwechselbarem Charakter, gedeihen die besten Rebsorten und bei perfektem Ausbau entstehen Weine von unvergleichlicher Qualität.

### PASST ZU...

Klassischer Begleiter zu Zwiebelrostbraten oder Kässpätzle. Im Einklang mit ihm wären auch: würziger Käse, Gegrilltes, Schmorgerichte.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

Tel. +49 (0) 7151 6908-0 · info@remstalkellerei.de · www.remstalkellerei.de