

Lemberger "L" trocken

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 0,6 g/L **Säure:** 5,1 g/L **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 SILBER

Geschmack

Kräftiger Lemberger mit großer Frucht und dezenten Gerbstoffen.

Rebsorte: Lemberger

Der offizielle Name ist "Blafränkisch", und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blafränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

Essensempfehlung

Der Lemberger schmeckt gut zu Schweinebraten oder Kalb.

