



REMSTAL KELLEREI

DEIN TAL. DEIN WEIN.

2024 LEMBERGER EDITION „R“ TROCKEN

ANALYSEWERTE

Restsüße: 1,8 g/l · Säure: 4,9 g/l · Alkohol: 13,5 %

TRINKTEMPERATUR

16 bis 18 °C

GESCHMACKSBESCHREIBUNG

Der Duft von frisch aufgeworfenem Ackerboden, gepaart mit dem Aroma von Waldbeeren. Dieses Württemberger Urgewächs ist saftig, kräftig, würzig und von mittlerem Körper, hat – obwohl trocken – einen süßen Kern.

EDITION „R“

strukturiert. aussagekräftig. international.

Das „R“ steht fürs Remstal, doch die Weine erheben internationalen Anspruch. Sie sind klar strukturiert und von bester Qualität. Schon bei der Auswahl im Weinberg gelten höchste Anforderungen, um Weine und Sekte zu kreieren, die mit kraftvollen, sortentypischen Aromen und beeindruckender Ausdruckskraft begeistern.

PASST ZU...

Ist ein Herz und eine Seele mit Fleischküchle, Wurstknöpfle, jedwedem dunklem Fleisch oder mit Obatztem.



REMSTALKELLEREI EG

Kaiserstraße 13 · 71384 Weinstadt-Beutelsbach

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