REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Blaufränkisch Edition "R" trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 2,5 g/L **Säure:** 4,9 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Der Lemberger besticht mit Noten von Cassis und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich stoffig und vollmundig, die Aromen roter Paprika verschönern den Genuss weiter.

Rebsorte: Lemberger

Der offizielle Name ist "Blaufränkisch", 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 Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

Edition R

Die neuen Initialen des Remstals. *Strukturiert*. Unsere neue Serie hochwertiger Weine und Sekte mit klarer Struktur. *Aussagekräftig*. Weine und Sekte auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. *International*. Sie halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Essensempfehlung

Ein toller Begleiter zu Spare Ribs in Barbecue-Marinade sowie Wildgerichten.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de