



LEMBERGER FUNDAMENT

2019 · Gutswein trocken

AUSBAU Klassische Maischegärung, 50% Edelstahl, 50% Holzfass

LESE 100% Handlese

SÄURE 4,7 g/l

RESTZUCKER 3,1 g/l

ALKOHOL 13% VOL

TRINKTEMPERATUR 16 – 18°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 5 Jahre

Der Fundament Lemberger ist ein kräftig aromatischer Rotwein. In der Nase Cassis, Stachelbeere und feine Kakaonoten. Am Gaumen saftig, druckvoll und zugleich elegant mit anregender Säure. Eine feine Holzaromatik runden diesen Wein ab.

