

Bezeichnung	Martin´s Lemberger QbA trocken
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Selektion aus Einzellagen
Boden	Keuper Verwitterungsboden
Jahrgang	2018
Füllgröße	750 ml
Artikelnummer	4370S
Qualität	Bei der Vinifikation unserer „Weine“ wagen wir den Quantensprung; neue Wege im Weinberg und im Ausbau belohnen mit begeisternden Akzenten: Frucht, Finesse, Eleganz und Klarheit. Das erfolgreiche Design arbeitet mit Überraschungsmomenten. Genau die richtige Entscheidung. Weil es zum Leeren Heute passt. Wir lieben die Freiheit!
Beschreibung	Dunkles Granat im Glas. In der Nase präsentieren sich beerige Aromen von Brombeere und Preiselbeere mit pfeffrigen Noten und den einhergehenden Röstaromen des Barriques wie Kaffee, Karamell und dunkle Schokolade. Dieser Lemberger fasziniert mit einer ausbalancierten Fruchthülle, komplexer Struktur und intensivem Abgang mit langem Nachhall.
Empfehlung	Ideal zu Wild, Kamm und würzigem Käse. Optimale Trinktemperatur bei 16°C-18°C.
Analyse	Alkohol 12,40% Restzucker 4,6 gr/l Säure 5,00gr/l