

Weinexpertise



2022 Lemberger trocken
Schloss Monrepos

Wein-Nr: 1300+22
Volumen: 0,75l
Alkoholgehalt: 13%
Säure: 4,9 g/l
Zucker: 5,5 g/l
Qualität: QbA
Zutaten: Trauben, Saccharose
Allergene: Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen: Brombeere, Tanne.
Passt zu: Braten, Rindfleisch, Krustenbraten mit
Spätzle, Salami
Trinktemp.: 16-18°C
Sorte: Lemberger
Ausbau: Großes Holzfass

Würziger und fruchtbetonter Lemberger mit tollem
Trinkfluss.