



STROMBERG
ZABERGÄU EG



240° Entdeckung Lemberger trocken

Jahrgang	2022
Rebsorte	Lemberger
Weinart	Rotwein
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmack	trocken
Inhalt	0,75
Artikelnummer	011
Flaschen-EAN	4011179509726

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt (%vol.)	13,5
Restzucker (g/l)	1,9
Säure (g/l)	5,0
Trinktemperatur	18°C
Allergene Hinweis	enthält Sulfite

WEINBESCHREIBUNG

TIEF. TEMPERAMENTVOLL. HANDGEMACHT.

Große Weine schreiben ihre eigene Geschichte. Unser 240° Lemberger ist Ausdruck echter Weinbaukunst – gewachsen auf alten Reben, selektiert mit Anspruch und im großen Holzfass mit Geduld und Sorgfalt ausgebaut. In der Nase treffen rote Beeren auf würzige Noten und einen Hauch von Pfeffer. Am Gaumen trocken, mit kräftigem Körper, geschliffenen Tanninen und einem fast feurigen Finale. Ein Lemberger mit Haltung – für alle, die lieber Tiefe als Oberflächlichkeit im Glas haben.

240° Entdeckung – Weine, die Eindruck machen und Charakter zeigen.

Allergener Hinweis: enthält Sulfite