



# Wein-Empfehlung

Württemberg • Haberschlachter Heuchelberg

## Lemberger Trocken

Erzeugerabfüllung • Kräftig und würzig mit Länge und Wärme

Der Lemberger, eine Spezialität Württembergs, liebt ein warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Die Rebe stellt höchste Ansprüche an die Lage und gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Böden. All diese Voraussetzungen sind am Haberschlachter Heuchelberg bestens gegeben.

Dieser Lemberger zeichnet sich durch eine kräftige, dunkle Farbe aus. Das Aromabild erinnert an Brombeeren und Süßkirschen, aber auch an Sauerkirschen und Pflaumen.

Im Geschmack zeigt er sich fruchtig, wenig gerbstoffbetont mit einem lang anhaltenden Nachklang. Eine ausreichende Säurestruktur, Extrakte und Tannine machen den mollen Lemberger lange haltbar.

Genießen Sie ihn zum Rostbraten, zu Grillgerichten, ländlichen Pasteten, zum Vesper und in geselliger Runde.

Trinktemperatur: 16-18 °C  
Lagerfähigkeit bis zu 5 Jahren  
Restzucker: 7 g / Liter  
Säure: 4,5 g / Liter  
Alkohol: 12,5 % vol.

0,75 Liter-Flasche

