WEINGÄRTNER MARBACH

Lemberger

CLASSIC

Lage	Marbacher Neckarhälde
Rebsorten	Lemberger
Weinart	Rotwein
Qualitätsstufe	QbA 93,1 ° Oe (=Spätlese-Niveau)
Jahrgang	2015
Geschmacksrichtung	halbtrocken
Inhalt	0,75 l
Analysewerte	Alkohol 12,7 % Zucker 13,0 g/l Säure 4,5 g/l
Bodenart	Muschelkalk
Trinktemperatur	18-20 ° C kühl
Charakterisierung	Dunkelrote Farbe mit bläulichen Reflexen. Extrakt- und tanninreich von feinherber Art und angenehmer Säure mit ausgeprägten Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren bis hin zur grünen Paprika.
Trinkempfehlung	Ganze Lammkeule mit Kräutern gebraten, dazu Kartoffel-Gratin und Schmortomaten Hähnchenbrustfilet mit Spinatfüllung gebraten mit Champignon und Königinkartoffeln Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit Bauernbrot oder Bratkartoffeln Wildragout von Reh, Hirsch o. Hase mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen in einer würzigen Rahmsoße zu Kroketten und Rotkohl mit Preiselbeeren Kräftige Käsesorten wie Emmentaler, Appenzeller o. würziger Bergkäse sowie Münster- und Blauschimmel-käse (Gorgonzola / Bavaria blu), Harzer Käse