

## 2017 Lemberger - Réserve - Württemberg - Deutschland - Collegium Wirtemberg

---



Beispielbild

Weingut:	Collegium Wirtemberg
Lage:	-
Keller:	Stuttgart
Anbaugebiet:	Württemberg
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Keuper-Verwitterungsboden
Weinanbau:	Die Kult-Premiumweine stammen aus besonders ausgewählten Weinbergen rund um Stuttgart. Ertragsreduzierung, Handlese und Selektion.
Weinausbau:	Nach langer Maischegärung mit Remontage und biologischem Säureabbau wurde der Wein über 20 Monate im neuen Barriquefass aus französischer Eiche ausgebaut.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	16 °C

### Rebsorte

---

Lemberger

### Passt zu...

---

Lamm, Rind

### Beschreibung

Tiefe Kirschfarbe mit schwarz glänzendem Kern. Brombeeren, eingelegte Pflaumen aber auch würzige Komponenten wie Pfeffer und Zimt im Duft. Zusätzlich Noten von Vanille und Bitterschokolade. Am Gaumen Pflaumen, Feigen, Pfeffer- und Kräuternoten wie Thymian. Lagerpotential. Konzentriertes und komplexes Tanningerüst.

### Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	3,80 g/l
Säuregehalt:	5,80 g/l

### Infos über das Weingut

---

Das Collegium Wirtemberg ist die Vereinigung der Weingärtner Rotenberg und Uhlbach, die in dieser Form 2007 gegründet wurde. 215 Mitgliedswinzer bewirtschaften 125 Hektar Weingärten. Bereits mehrfach ausgezeichnet.

