



## Lemberger trocken

Steinwiege, Weingut Schnaitmann (Bio)

Von Württembergs Toperzeuger

**Beschreibung:**

Spannender Roter vom Spitzenweingut Schnaitmann, das als Massstab für das Anbaugebiet gilt.

**Aromenprofil:**

Tiefdunkles Kirschröt mit deutlichen violetten Reflexen. Im Auftakt präsentiert er sich zunächst mit deutlicher Sauerkirschnote, Brombeeren, Holunderbeeren und Bananenschale. Ebenso deutlich treten Noten von Milkschokolade, Vanille und Zimt hinzu, orientalische Gewürze verleihen ihm sehr viel Charme und einen Touch Exotik. Mediterrane Kräuter, Pfeffer und ein Hauch Tabak deuten sich im Hintergrund bereits an und werden mit zusätzlicher Reife stärker hervortreten. Sein Gaumen präsentiert er sich saftig und zugleich elegant mit anregender Säure, die sehr schön in den Fruchtschmelz eingebettet ist und einer feinkörnigen Tannin Struktur. Ab Weingut bald schon wieder nahezu ausverkauft.

**Passt zu:**

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Schnaitmann (Bio)

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

**Rebsorte(n):** 100% Lemberger

**Artikelnummer:** 0582222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lemberger trocken

Steinwiege  
Weingut Schnaitmann (Bio)

**Herkunft:** Deutschland  
**Rebsorte(n):** 100% Lemberger  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.