



## 2016 Lemberger Steinwiege trocken

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Von Württembergs Toperzeuger

**Descrizione del vino:**

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

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Paese d'origine:** Germania  
**Regione:** Wurtemberg  
**Produttore:** Schnaitmann

**Valutazioni:**  
**Vinificazione:** 9 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Varietà d'uva:** 100% Lemberger

**Numero di articolo:** 0582216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Lemberger Steinwiege trocken

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Lemberger
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.