

LEMBERGER AMPHORAE 2023



KLEUR

Omwille van de rijping in een Terracotta amfoor is de kleur maximaal ontwikkeld.

AROMA

Deze delicate wijn geeft aroma's van kersen, zwarte bessen en vlierbessen weer.

SMAAKPALET

De wijn heeft een warme, zachte, ietwat aardse smaak omwille van de rijping in aardewerk. De zeer fijne tannines zorgen voor een lange finale.

WINE & FOOD

- Comté
- Pepersteak
- Vlees- of kaasfondue
- Stoofvlees

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2023 - 2030

AROMA	☒	☒	☒	☐	☐
BODY	☒	☒	☒	☐	☐
ACIDITEIT	☒	☒	☒	☐	☐
FRUIT	☒	☒	☒	☐	☐
ZOETHEID	☐	☐	☐	☐	☐
TANNINES	☒	☒	☒	☐	☐



Lemberger



2023



Amforen



13%



75cl.



22,00

LEMBERGER AMPHORAE 2023



ROBE

La maturation dans une amphore en terre cuite permet de développer au maximum la couleur.

NEZ

Ce vin délicat présente des arômes de cerises, de cassis et de sureau.

BOUCHE

Le vin a une saveur chaude, douce et légèrement terreuse due à son vieillissement en terre. Les tanins très fins lui confèrent une grande longueur en bouche.

WINE & FOOD

- Comté
- Steak au poivre
- Fondue à la viande ou au fromage
- Ragoût

CONSERVATION

Maturité optimal entre 2023 - 2030

ARÔME	☒	☒	☒	☐	☐
CORPS	☒	☒	☒	☐	☐
ACIDITÉ	☒	☒	☒	☐	☐
FRUIT	☒	☒	☒	☐	☐
DOUCEUR	☐	☐	☐	☐	☐
TANINS	☒	☒	☒	☐	☐



Lemberger



2023



Amphores



13%



75cl.



22,00