

## Roterfaden

# Lemberger Herzstück

 , 750 ml

 Germany,

 9912013601



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 6 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Rehfilet mit Pflaumen-Rotwein-Reduktion und**

**Topinambur-Püree**

(Wild)

**Rote Beete aus dem Salzmantel mit Kümmel, Linsen**

**und Apfel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rouladen vom Hirsch mit Trauben, Roter Bete und**

**Walnüssen**

(Wild)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.12.2023

## Informationen zum Wein

Die verwendeten Lemberger-Trauben stammen von Reben, die in blauem Muschelkalk bei Vaihingen an der Enz, nordwestlich von Stuttgart wurzeln. Nach einer frühen Lese – der Wein besitzt 11 % vol. Alc. – werden zwei Drittel der Trauben entrappt und über etwa vier bis fünf Wochen in offenen Holzfässern mit natürlichen Hefen auf der Maische vergoren, ohne den Most groß zu bewegen. Die Weine bleiben dann in mehrjährigen Fässern bis zur Abfüllung auf der Vollhefe. Sie werden nicht filtriert und bei der Abfüllung nur minimal geschwefelt.

## Farbe

leicht transparentes Rubinrot

## Nase

Schon im Duft kann man erahnen, welche angenehme Kühle und Eleganz der Lemberger am Gaumen offerieren wird. Es duftet nach Roten Johannisbeeren, knackigen (Sauer)-Kirschen, und etwas Granatapfel, sowie nach Lorbeer und einer Spur Wacholder und Hefe.

## Gaumen

Am Gaumen ist es dann so weit: Der Lemberger, den man ja auch dunkel, fest und tanninreich kennt, tänzelt über die Zunge. Alles an diesem Wein ist frisch, transparent und saftig. Dabei zeigt er trotzdem deutliche und typische Attribute der Rebsorte mit ihren erdigen Noten, der Fleischigkeit, der feinen Würze und einem Tannin, das markant ist, aber ganz fein. Dabei kommt auch die ätherisch duftige Würze von Lorbeer wieder zum Vorschein. Hier stimmt die Balance aus Leichtigkeit und Frische, sowie Erdigkeit und Kernigkeit.