

Roterfaden

Lemberger trocken

 , 750 ml

 Germany,

 9912013602



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Geschmortes Lamm mit Curry, Papadam und Basmati-Reis

Clafoutis mit Kirschen

Rote Bete Gazpacho

Tasting review

by Marian Henß on 10.07.2024

Ganz neu bei uns eingetroffen, wir schreiben noch eine schöne Verkostung mit leckeren Rezeptideen.

Farbe:

Kirschrot mit leicht violetten Reflexen, dezenter Trübung und heller werdendem Rand

Nase:

Die Nase zeigt sich leise und würzig zugleich er ruht förmlich in sich. Seine zarte Reife zollt sicher ihren positiven Tribut. Seine Frucht ist keineswegs vordergründig. Er zeigt sich dunkel und vor allem von Schattenmorelle und Brombeere geprägt. Süßkirsche, Himbeere sowie ein Hauch Schlehe reihen sich dahinter ein. Doch da ist so viel mehr. Pflaume, Berberitze und Hagebutte sind eine vielseitige Komponente. Auch eine Mischung aus balsamischen und etherischen Elementen macht sich plötzlich breit. Wacholder, weißer Pfeffer sowie Salbei, Oregano und Thymian ergänzen sich sehr gelungen. Eine Nuance von Zestenabrieb sorgt für eine herbe Frische. Kakaobutter sowie die Splitter der Kakaobohnen sorgt für Tiefe. Ganz dezent wirkt er auch holzig, nahezu rauchig und doch erdig. Zedernholz wirkt ganz schwach im Hintergrund.

Gaumen:

Die Reife steht ihm sehr gut zu Gesicht.

Am Gaumen ist er sehr kompakt und schlank. Seine knackige Säurestruktur ist nicht von großer Länge, aber sehr belebend. Seine Frucht ist präsent, aber nie aufdringlich. In Kombination mit der Säure ist das schon sehr stimmig. Null Tannin, dafür wirkt er viel mehr glatt und seidig. Retronasal spüre ich florale Aromen plötzlich, die für Eleganz sorgen. Seien reduktive Art zeigt sich hier auch in nussiger Form samt grüner Walnuss. Seien erdige, balsamische und etherische Seite zeigt er lange im Nachhall.