

Roterfaden

Lemberger Herzstück

 2022, 750 ml

 Deutschland, Baden-Württemberg

 9912013601

 Lemberger

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speiseempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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.