

# Forgeurac

## *Petersbühl, Landwein Rhein- Neckar*

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013065

 Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,00,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Flammkuchen mit Brie, Rucola und Feigen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rehrücken mit Egerlingen, geschmortem Radicchio,**

**Orangenspalten und Selleriepüree**

(Wild)

**Rindergulasch mit Zitronen-Emmer und roter Bete**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

## **Informationen zum Wein:**

Mit dem Petersbühl bieten Uwe Lange und Marco Pfliehringer einen Lemberger aus Württemberg (Landwein Rhein-Neckar) an. Der Lemberger stammt aus einer alten Steillage zwischen Weinsberg und Erlenbach. Südlich exponiert, stehen die Reben oben am kühlen Waldrand auf dem dort typischen Keuper, der sehr kalkreich ist und von rotem Ton durchzogen wird. Der Boden ähnelt deutlich dem Boden vom Steinsatz Spätburgunder. Es handelt sich um 100% Ganztrauben. Die Trauben werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach wird auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es werden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet, und je nach Jahrgang wird maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

## **Farbe:**

Gedecktes Granatrot mit violetten Einschlüssen.

## **Nase:**

Die Nase des 2020er Petersbühl wirkt zum einen rotfruchtig und glockenklar mit ätherischen Anklängen, Noten von Weihrauch und Rooibos-Tee. Mit zunehmender Belüftung treten die dunklen Aromen von Brombeere, Cassis, süßen Blaubeeren und schwarzem Pflaumenmus stärker hervor. Noten von edler dunkler Schokolade, Vanille, Nelke und Kardamom verleihen ihm einen charmanten Anstrich. Alles ist wunderschön eingebettet in wilde mediterrane Kräuter und rauchige Mineralität.

## **Gaumen:**

Viel Frische trifft auf Saftigkeit auf der Zunge. Die helle rote Frucht mit Anklängen von Orange verbindet sich mit belebender Säure, salzigen Noten und einer feinen Gerbstoffstruktur. Es treten torfige, malzige und schokoladige Noten auf, die in Kombination mit den orientalischen Gewürznoten eine reizvolle Symbiose ergeben. Ein Rotwein, der perfekt zur vielfältigen und aromenreichen Herbst- und Winterküche passt. Dekantieren und leicht gekühlt aus großen Rotweingläsern genießen.