

Roterfaden

Lemberger trocken

 2019, 750 ml

 Deutschland, Baden-Württemberg

 9912013602

 Lemberger

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmortes Lamm mit Curry, Papadam und Basmati-Reis

Clafoutis mit Kirschen

Rote Bete Gazpacho

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.07.2024

Info:

2019 stellte bekanntermaßen eher warme Bedingungen. Ausgereifte Trauben waren perfektes Material. Heute profitiert er von Kraft, zartem Tannin sowie Struktur und Würze.

Die Lemberger-Reben bei roterfaden sind zwischen 20 bis 35 Jahren alt. Im Boden findet man vor allem Muschelkalk vor.

Nach der Lese wird langsam und lange auf der Maische vergoren. 50% werden in ganzen Trauben verarbeitet, die nur leicht mit den Füßen angestampft werden. Es wird dann für ein Jahr in alten, großen Holzfässern auf der Vollhefe ausgebaut, die als neutrales Vehikel funktionieren. Ohne Filtration wird abgefüllt und nur ein einziges Mal im ganzen Prozess kurz vor der Füllung geschwefelt.

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.