

Lemberger (Landwein Neckar)

Lassak

Intensität, Saft, Kraft, Frische und gutes Gefühl im Mund. Eher anspruchsvoller Blaufränkisch als typischer Lemberger aus Württemberg. Die Trauben kommen von unterschiedlich alten Reben einer terrassierten Steillage auf reinem Muschelkalk hoch über der Neckarschleife. Dicht und dunkel in der Farbe. Über dem Glas steht balsamisch würziger, intensiv frischer Duft, der an Schwarzkirsche, unreife Pflaume, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Lakritze und schwarze Olive erinnert. Ein Rotwein, der Frische signalisiert, die er im Mundgefühl nicht nur harmonisch samtig wirkend, sondern auch zupackend dicht, pikant würzig und von frischer Säure getragen, druckvoll zu liefern versteht. Angenehm herbe Bitternoten erinnern an Amarenakirsche und Radicchio, kein Widerspruch, sondern überaus animierend in der Wirkung. Spontane Maischegärung im Holzfaß und im Edelstahl, minimal im Schwefel, Ausbau in gebrauchten Fässern über 16 Monate. Ein Lemberger, der beweist, daß die noch immer verkannte Rebsorte erst am Anfang ihrer Interpretationsmöglichkeiten steht. Anspruch und Wirklichkeit gekonnt vereint.
Gastronomisch perfekt zu gutem Fleisch vom Grill (wozu man den Wein am besten kühl serviert), zu Wild, fetter Gans und Ente, zu Taube und Rotwild, aber auch zu vegetarischer Küche, die keine Angst hat vor Bitterstoffen wie Artischocke, Endivie, alten Blattsalatsorten, Tardivo und Puntarelle. Sehr reizvoll einzusetzen und zu kombinieren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | minimale SO2 | keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
DWR24101

K&U
www.weinhalle.de