



Lemberger

Roterfaden

Lemberger aus Württemberg. Nicht gerade das, was deutsche Weintrinker vom Hocker haut. Doch das Weingut Roterfaden ist ein Schmuckstück in Sachen Winzerhandwerk. Winzig klein und von Olympia Samara und Johannes Hofmann in Roßwag an der Enz in atemberaubend schöner Kulturlandschaft, deren kleinparzellerte, nicht flurbereinigte Terrassenanlagen an die Nordrhöne und vorindustrielle Zeiten erinnern, mühsam von Hand bewirtschaftet. Ein Modellbetrieb handwerklichen Weinbaus.

Ihr Lemberger des Jahres 2019 zeigt, was passiert, wenn man die Erträge in Balance bringt, die Böden lebendig hält und der Rebe deshalb (fast) freien Lauf lassen kann. Frische Säure trägt den Wein über die Zunge, prädestiniert ihn als perfekten Begleiter deftiger regionaler Kost. Seine Gerbstoffe sind samtig eingebettet in ein Mundgefühl, das Frische und Transparenz in den Vordergrund stellt. Kein Monster an Konzentration und Dichte, sondern ein eher luftig transparenter Rotwein, dessen Dichte man in den Gerbstoffen spüren kann, ohne daß sie belastend und dominant wirken. Die hohe Kunst der Extraktion. Dunkel in der Farbe, aber transparent. Dicht im Mund, aber luftig und schwebend in der Wirkung. Füllend, weil nur minimal geschwefelt und ohne korrigierenden Eingriff maximal schonend auf Flasche gebracht. Typisch auch diese an Wacholder und Lorbeer erinnernde ätherische Aromatik, die sich in einem offenen, weit wirkenden Raumgefühl im Mund fortsetzt. Rotwein für gemütliche Herbstabende mit entsprechend herbstlicher Küche. Zu Wild dringend empfohlen.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
nur 15 mg/l freie SO₂ | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,47

0,75l

DMR19004



www.weinhalle.de