

Lemberger »Endschleife«

Roterfaden

Lemberger aus Württemberg. Nicht gerade das, was den deutschen Weintrinker vom Hocker haut. Doch hinter jeder guten Flasche Wein stecken Menschen, Lebensmodelle, Natur und eine ganz bestimmte Ungebung. Deshalb geht es uns im Wein nicht um Image oder Rebsorte, den Jahrgang oder die Herkunft. Es geht uns vor alle darum, wie Winzerin und Winzer ihr individuelles Umfeld durch möglichst persönliche Ideen in Eigenart übersetzen. Folgen sie den üblichen Klischees, ist ihr Wein meist langweilig und keiner Beachtung wert. Schaffen sie es, ihre Ideen in Charakter und Perösnlichkeit im Wein zu übersetzen, hat er das Zeug spannend und originell zu sein.

Dieser Lemberger hat uns in seinen Bann geschlagen, weil er eine der eindrucksvollsten Flußlandschaften Deutschlands schmeckbar macht. Eine wenig bekannte kleine Weinbauregion. Über 60 ha verteilte spektakulär schöne Muschelkalkterrassen hoch über dem Tal der Enz. Uralte Trockenmauern. Mittendrin ein singuläres Biotop in »sauber« abgespritztem Genossenschaftsland. Dort stehen die Reben, die diesen alkoholisch famos leichten, strukturell aber überaus anspruchsvollen Lemberger hervorbringen. Biodynamisch angebaut auf weithin sichtbar lebendigen Böden. Im Keller deshalb ohne Zusätze und Korrekturen von Olympia Samara und Hannes Hoffmann nach den Ideen der Naturweinbewegung in Wein verwandelt, der in physisch spürbarer Natürlichkeit mit einem spricht. Lemberger mutig eigener Ausstrahlung. Lorbeer und Wacholder, schwarzer Pfeffer, dunkle Beeren. Im Duft ätherisch, im Mund seidig. Gerbstoffe, die mundwässernd frisch agieren und in feiner Säure dem Wein enorme Länge am Gaumen verleihen. Eindrucksvoll gut. Deshalb Endschleife. Aber nicht das Ende vom Lied, sondern die Schleife zum Knoten, den es zu lösen gilt.

Alkohol: 10.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | nur 15 mg/l freie SO2 | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,47

0,75l
DWR20003

K&U
www.weinhalle.de