WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2020 Lämmler Lemberger GG

WEINGUT SCHNAITMANN - WüRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

n der Lage Fellbacher Lämmler dreht sich alles um die wärmeliebende Rebsorte Lemberger, die seit geraumer Zeit eine Renaissance in Württemberg, aber auch in ganz Deutschland erfährt. Der dunkle, kraftvolle Saft, den unsere österreichischen Nachbarn Blaufränkisch nennen, erlebte einen tollen Qualitätssprung, weshalb man hier getrost auf internationale Sorten wie Merlot oder Syrah verzichten kann. Was einst den leichteren Trollingern zu Struktur, Körper und Farbe verhalf, wird immer feiner und eleganter ausgebaut, auch wenn es seine Zeit gedauert hat, bis der kantige, oft holzüberladene Lemberger seinen Weg in ausgeglichenes Fahrwasser fand. Der Fellbacher Lämmler ist Schnaitmanns Toplage und ergibt ausdrucksvolle Weine, die sehr gut reifen können. Spontane Maischegärung mit Stielen und Stängeln, behutsame Extraktion, Ausbau für 18 Monate in gebrauchten 300l und 500l Fässern, unfiltriert abgefüllt. Ein ruhiger, tiefgründiger Stoff, dessen Aromenspektrum von floralen und Gewürznoten, wie Bourbon-Vanille, Tannennadeln, Veilchen, Kaffee, Thymian, Wacholder, Lorbeer, über Jodsalz bis zu einer feinen Fruchtnote von Cassis, Roter Johannisbeere, Sauer- und Schwarzkirsche, Zwetschge und Brombeere reicht. Wild, würzig, beerig, mit saftiger Säure und reifem Tannin. Ein Vergleich mit einem klassischen Barolo kommt in den Sinn, vor allem wegen der Rosen- und Veilchenaromen. Auch das fleischige Element, was den Nordrhône Weinen zu eigen ist, findet sich. Am Ende ist es ein völlig eigenständiges Erlebnis und ein großer deutscher Rotwein.

Rebsorte Lemberger	**Region** Württemberg	**Restzucker** 2,3 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima Ausgewogen kontinental	**Appellation** VDP.Große Lage	**Säure** 5,4 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Boden Mergel	**Anbau** Bio, DE-ÖKO-022	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Rotweinglas	**Abgefüllt durch** Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe uber N.N. 290 - 320 Meter	**Ausbau** in 300 & 500L Fässern	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite, vegan	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Erst über Umwege fand Rainer Schnaitmann den Pfad in die 15 Generationen zurückreichende Fellbacher Familientradition. Zunächst studierte er Architektur, dann folgten Stationen in Neuseeland und Südtirol. Im Jahr 1997 begann seine Reise in einer Scheune mit 3 Hektar. In 25 Jahren sind daraus 27 Hektar rund um das Remstal geworden. 2015 erfolgte die Biozertifizierung und seitdem erleben die Weine einen großen qualitativen Aufschwung. Ihm gelingt, woran andere scheitern: Er schaut über den Tellerrand hinaus und bleibt dennoch seiner Herkunft treu. Seine naturbelassenen Trollinger zeigen, was fernab der Uniformität möglich ist. Die Grau- und Spätburgunder gehören zur deutschen Spitze, sein Lemberger ist es.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.