

2019 Lämmler Lemberger GG

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Diese wärmeliebende Rebsorte genießt eine kleine Renaissance und war in Deutschland -vor allem in Württemberg- lange das Substitut für dunkle kraftvolle Rotweine. Dann fingen die Österreicher, vor allem die Burgenländer, Ende der 90er an, sich wieder für ihre lokalen und regionalen Rotweine zu interessieren. Der Blaufränkisch, wie er bei unseren Nachbarn heißt, erlebte einen wahren Qualitätssprung. Auch in Deutschland verhalf und hilft der kernige Lemberger dem wesentlich leichteren Trollinger zu mehr Farbe und Gerbstoffgripp. Es hat etwas gedauert, bis der kantige, holzüberladene Lemberger den Weg in ausgeglicheneres 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 mit dunkler Frucht, balsamisch würzigen Aromen und erdig-mineralischen Noten. Am Gaumen fest, jugendlicher Gripp und ausgereifte, aber präsenzte Gerbstoffe. Großartige Balance und viel Lagerpotential. Ein Vergleich mit einem klassischen Barolo kommt in den Sinn, vor allem wegen der Rosen- und Veilchenaromen. Auch das fleischige Element, was den Nordrhöne 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 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation VDP.Große Lage	Säure 5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Mergel	Anbau Bio, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Rotweinglas	Abgefüllt durch Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau 18 Monate 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.