

Lemberger "Im Barrique gereift" trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 1,4 g/L **Säure:** 6,4 g/L **Alkohol:** 14 % Vol.

Prämierungen: VINUM Deutscher Rotweinpreis 2023 SILBER

Geschmack

Eleganter Rotwein mit feiner Cassisnote und etwas Brombeere am Gaumen.
Zarte Andeutung von Vanille untermalt mit dezenten Gerbstoffen.

Rebsorte: Lemberger

Der offizielle Name ist "Blaufränkisch", und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Der gehaltvolle Lemberger ist ein Wein für festliche Anlässe; da passt er bestens zu geschmortem Rind, Wild oder kräftigem Käse.

