

Beutelsbacher Wartbühl Trollinger mit Lemberger

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 15,7 g/L **Säure:** 4,6 g/L **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 15 bis 16 °C

Geschmack

Klassische Kombination aus Trollinger und Lemberger; sehr angenehmer, nicht zu schwerer Rotwein mit typischen Aromen von Kirsche und Erdbeere und einer leichten Süße, die von der zarten Säure schön abgerundet wird.

Rebsorte: Trollinger

Die alte rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Südtirol, ihr Name ist abgeleitet von "Tirolinger". Schon seit 350 Jahren ist der Trollinger jedoch im Ländle zu Hause und ist hier Inbegriff traditioneller Württemberger Weinkultur. Die Weine erinnern an rote Beeren und Fruchtdrops und sind im Allgemeinen leicht und süffig. Bei geringerem Ertrag und sorgfältigem Ausbau entstehen feine, stoffige Weine mit Tiefe.

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.

Essensempfehlung

Das klassische Duo passt ebenso zur einfachen schwäbischen Küche wie zur Wurstplatte oder zum Vesper; als Viertele prima für alle Tage.

