



Lämmler Lemberger GG 2019

Rainer Schnaitmann



Artikel Nr.	13561
Land	Deutschland
Herkunft	Württemberg, aus dem Herzstück des VDP.Große Lage Fellbacher Lämmler
Rebsorte	Lemberger (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	3 Wochen traditionelle, offene Maischegärung und Ausbau über 18 Monate in neuen 300l Holzfässern
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Kompakte Aromatik, die an edle Bitterschokolade, Holzrauch, Lakritz und schwarzen Pfeffer erinnert. Saftige, schwarze Kirschen, Blau- und Holunderbeeren treten ebenfalls hervor. Deutlich im Vordergrund sind aber Aromen von wilder Minze, Rosmarin und grüner Paprika. Am Gaumen präsentiert er sich noch mit deutlicher Tanninstruktur.
Empfehlung	Geschmorte Lammkeule, Rinderfilet, Taube, Rehragout
Über den Winzer	In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Ein weiterer Schritt in Richtung des best möglichen Qualität ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung seit 2013 läuft.