

# DIE TOP 11 DES DEUTSCHEN LEMBERGERS –

GROSSER WÜRTTEMBERGBLOCK PLUS BADEN UND RHEINHESSEN.

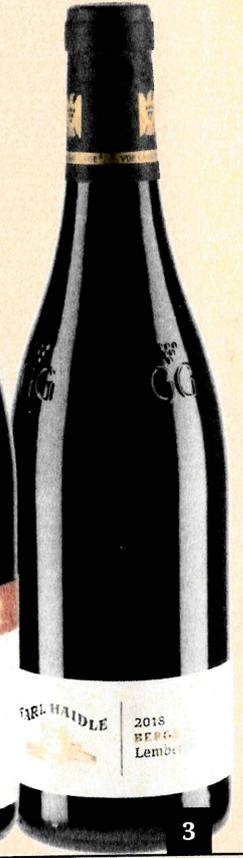
Sie besitzen alles, was einen großen, eigenständigen Rotwein ausmacht: pikante Frische, tiefe Würze, eine feste, elegante Tanninstruktur und noble Frucht. Haidle, Schnaitmann und Seeger sind hier das Maß der Dinge, das Weingut Roterfaden sorgt für frischen Wind, verschiebt die Grenzen und setzt sich an die Spitze einer zweiten Bewegung.



1



2



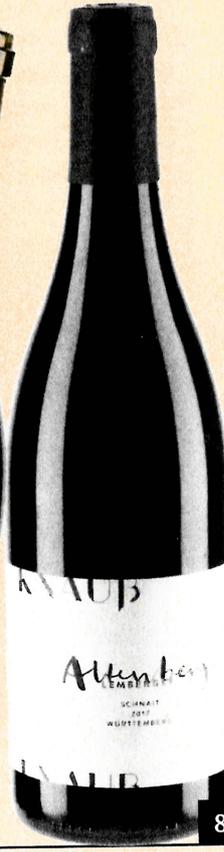
3



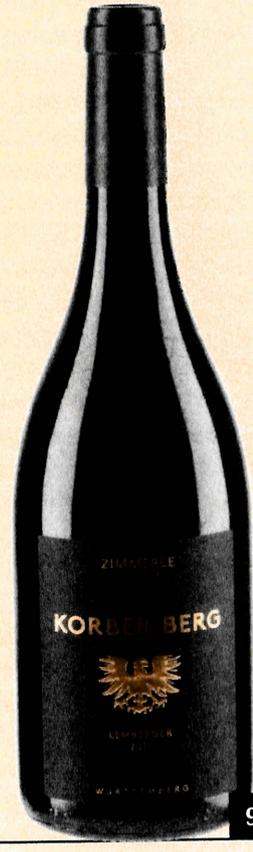
6



7



8



9



4

5



10



11

**1 2017 Stettener Gehrhalde Lemberger VDP.Großes Gewächs, Württemberg**

**94 Punkte**

feine Würze, Wildkirsche, Wacholder, dunkle pfeffrige Anklänge, zart speckig, kalter Rauch, leicht flintig und tintig; puristisch, fest, kompakt, aufs Wesentliche reduziert, eher sehnig als fleischig, gezügelte Frucht

Bezugsquelle:  
Weingut Karl Haidle KG  
Preis: 48,- Euro

**2 2018 Blaufränkisch „R“ Spermien VDP.Großes Gewächs, Baden**

**93 Punkte**

dunkle, maskuline Nase, rauchig, Leder, leicht minzig, Schwarzkirsche, Holunderbeere; kraftvoll und kompakt, mineralischer Grip am Gaumen, feines Holz in Balance mit Frucht und Schmelz

Bezugsquelle:  
Weingut Seeger  
Preis: 27,50 Euro

**3 2018 Stettener Berge Lemberger VDP.Großes Gewächs, Württemberg**

**93 Punkte**

speckig-rauchig, Holz deutlich präsent, minzig, kerniger Grip, blaue Frucht, griffig, ätherische Kräuterwürze von wildem Thymian bis Oregano, feines Spiel, pikante, animierende Frische, die sich mit Gerbstoff verbindet, feingliedrig

Bezugsquelle:  
Weingut Karl Haidle KG  
Preis: 38,- Euro

**4 2017 Steige Lemberger, Württemberg**

**93 Punkte**

genau die richtige Dosis Wildheit, Wildkirsche, Kornelkirsche, Wildkräuter, dezent Wermut; frisch und attraktiv herb am Gaumen, feinste Natural-Stilistik, gute Länge, durchgängige, milde Pfeffrigkeit

Bezugsquelle:  
Weingut Lassak GbR  
Preis: 25,- Euro

**5 2017 Fellbacher Lämmeler Lemberger VDP.Großes Gewächs, Württemberg**

**93 Punkte**

Weihrauch, ausgeprägte Kräuterwürze, sehr rauchig, Pflaume, Leder, etwas Fleisch, Zedernholz, Kubebenpfeffer, Piment, total vielschichtig; druckvoll, kompakt, aber dennoch leichtfüßig, feine Würze

Bezugsquelle:  
Weingut Schnaitmann  
Preis: 36,- Euro

**6 2018 Endschleife Lemberger, Landwein Württemberg**

**93 Punkte**

attraktive, würzig-florale Nase, sehr naturbelassen, Lavendel,

Pinie, Erkältungsbad, rohes Fleisch, Ovomaltine, dunkle Kirschrucht, leicht ledrig-speckig; sehr lebendig und animierend am Gaumen, saure rote Frucht, top Trinkfluss (11% vol.)

Bezugsquelle:  
Weingut Roterfaden  
Preis: ca. 30 Euro

**7 2018 Rothe Bach Blaufränkisch VDP.Gutswein, Rheinhessen**

**92 Punkte**

satte blaue Frucht, Holz präsent, leicht Leder, Wildkirsche; streng, Wacholder, gute Spannung, mineralisch unterlegt, große Länge

Bezugsquelle:  
St. Antony Weingut GmbH & Co.KG  
Preis: 32,- Euro

**8 2017 Schnait Altenberg Lemberger, Württemberg**

**92 Punkte**

deutliche Reduktion, Blut, Wildkräuter, Thymian, Liebstöckel, Zwetschge; feiner Säurenerv, elegantes Fruchtspiel, Kirsche, geschliffene Tannine

Bezugsquelle:  
Weingut Knauß GbR  
Preis: 32,- Euro

**9 2017 Korber Berg Lemberger „Goldadler“, Württemberg**

**92 Punkte**

offene, blaue Frucht, Lorbeer, Wacholder, Pinie, intensiv, saftig, geschliffene Tannine, durchgängig frische, attraktive Frucht, begleitet von feinem Gerbstoff, Top-Balance

Bezugsquelle:  
Weingut Zimmerle  
Preis: 28,- Euro

**10 2017 Schwaigerner Ruthe Lemberger VDP.Großes Gewächs, Württemberg**

**92 Punkte**

offene, rote Frucht, Hibiskus, Anis, helle Brotkruste, kandierte Kirschen, sehr expressiv; Gaumen fest mit gutem Säurenerv, vegetabile Noten, etwas Kohlrabi, Kaffee, Holz noch präsent

Bezugsquelle:  
Weingut Graf Neipperg  
Preis: 30,- Euro

**11 2017 Fellbacher Lämmeler Lemberger VDP.Großes Gewächs, Württemberg**

**92 Punkte**

dunkel-röstig, Bitterschoko, Neuholz noch recht präsent, aber sehr gut gemacht, Tabak, Piment, dunkle Kirschrucht; frische, saftige Struktur, dicht, ohne Schwere, leicht salzig, sehr gepflegt

Bezugsquelle:  
Weingut Aldinger  
Preis: 42,- Euro

# LEMBERGER – DER DURCHBRUCH

TEXT: SASCHA SPEICHER

Es klingt vielleicht etwas anmaßend, von einem Durchbruch zu sprechen. Schließlich verkaufen die württembergischen Weinproduzenten ihre Lemberger schon seit vielen Jahren zu sehr ordentlichen Preisen an die regionale, durchaus auch sehr gehobene Gastronomie sowie an viele treue Privatkunden. Es kann also beileibe nicht alles falsch gewesen sein.



Weingut Karl Haidle: Die Lemberger von **Moritz Haidle** zeigen eine beeindruckende Entwicklung, die bereits 2016 in Stilsicherheit und Balance überging. Mutige, extrem puristische Interpretation der Gehrhalde in 2017, sehnig, fordernd; 2018 im Vergleich charmanter, aber ebenso spannungsvoll. 2018 bedeutet zugleich den vielleicht entscheidenden Schritt nach vorne mit Berge, dem wärmeren Teil des Mönchsbergs. 2018 von beeindruckender Tiefe und zugleich mit mehr Frische als 2016 und 2017. Wie konsequent die Stilistik weiterentwickelt wurde, dokumentiert der Vergleich mit den Jahrgängen 2014 und 2011. Das ist noch klassisch Württemberg, vollreif gelesen und mit sportlichem Holzeinsatz.



FOTO: GUNTAK FOTOGRAFIE



Lassak, Knauss und Zimmerle: Diese drei Mischen in der Spitze der Württemberger Lemberger-Erzeuger mit. **Lassak** ganz klar mit naturalem Anstrich, etwas offener, fruchtbetonter und griffiger als die puristischen Weine vom Weingut Roterfaden. Der Remstaler **Knauss** setzt mit dem Wohlfahrtsberg in Löwenstein auch im Unterland ein Ausrufezeichen in Sachen Eleganz und Pfeffrigkeit, ein spannender Vergleich mit seinem Altenberg in Schnait. **Zimmerle** pflegt im Vergleich einen etwas „klassischeren“, soll heißen wärmeren, dunkleren Lemberger-Typus, jedoch mit auffallend guter Balance.

Über die Grenzen des Ländles hinaus nahmen in der Vergangenheit nur wenige Menschen Notiz von den oft sehr reif gerneteten, in viel edlem neuem Holz ausgebauten, entsprechend dunkelfarbigem Lembergern. Ohne Zweifel sehr gute Rotweine, bei denen jedoch die Vorzüge der Weltklasse-Rebsorte Blaufränkisch alias Lemberger nicht einmal in Ansätzen zum Ausdruck kamen: Feste, geschliffene Tannine, die auch ohne neue Barriques dem Wein Tiefe, Struktur und Langlebigkeit geben, ein feiner Säurenerv, der auch in wärmeren Jahren für Frische und Spannung sorgt, eine hinreißend pfeffrige Würze, die in Verbindung mit der je nach Terroir und Philosophie rotbeerigen, kirschtönen oder dunkelbeerigen Frucht für eine beeindruckende aromatische Komplexität sorgt.

Unbestritten gibt es noch immer Journalisten-Kollegen, die den warmen, üppigen Stil bevorzugen, wovon so manche Bewertung zeugt. Doch das ist nicht die Stilistik, die sensorisch weltoffene Sommeliers hinter dem Tresen hervorlockt – und somit auch nicht die Haltung dieses Magazins. Das trifft auch nicht den Geschmack der jüngeren, eher urban weinsozi-

alisierten Weingemeinschaft und ist letztlich nicht der Weg, internationale Reputation als eigenständige Rotweinkategorie zu erlangen. Um ein klares Signal zu geben, begrenzten wir von vornherein den Alkohol auf maximal 13,5 %vol. und den Restzucker auf 3 g/l. Das sollte Winzern, die eine andere Ansicht vertreten, die Enttäuschung einer maximal mittelmäßigen Bewertung ersparen und gleichzeitig die Zahl der Proben limitieren. Ein, zwei Weine, die mit 14 %vol. deklariert waren, landeten dennoch auf den Verkostungstischen und ein solcher Lemberger, der 2016 Lemberger GG Monopollage Schlosswengert vom Schlossgut Hohenbeilstein, wusste mit seiner rotbeerigen, warm-würzigen Art und samtigen Tanninstruktur durchaus zu überzeugen. Eine eigene, sehr stimmige Stilistik, die zeigt, dass es keinen Sinn macht, alles einem möglichst moderaten Alkoholgehalt unterzuordnen. Ebenso wie es nicht zwingend nötig ist, den Lemberger immer karger und sehniger auszubauen. So beeindruckte Moritz Haidles Gehrnhald 2016 mit der perfekten Balance und sinnlichen Rundungen, während der 2017er in seiner Kompromisslosigkeit zwar faszinierte und beeindruckte, aber nicht den gleichen Trinkfluss zu entfesseln vermochte. Sowohl 2016 und 2017 als auch der neue Jahrgang

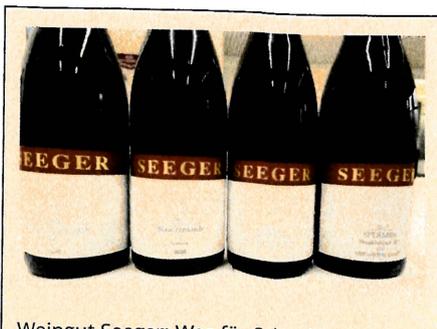


Der Vergleich der Jahrgänge 2011, 2015 und 2017 von **Graf Neipperg** zeigt eine klare Tendenz: Das GG aus der Lage Ruthe wird immer frischer, schlanker, mit mehr Mut zum Säurespiel, wengleich ein gewisser internationaler Anstrich durch dunkle Farbe und Frucht sowie deutlichen Neuholzeinfluss als Markenzeichen des Hauses bleibt. Insgesamt ein sehr stimmiges Bild.



Weingut **Roterfaden**: Schon häufig von meinigers sommelier vorgestellt, weil stilprägend und in seiner puristischen Schlankheit die Grenzen verschiebend.

2018 stehen bei Haidle deutlich über 2014. Das gilt für Gehrnhald wie für Berge, das zweite, etwas wärmere GG aus dem Mönchsberg. Das zeigte eine Vertikale beider Lagen sehr deutlich. Beide wirken üppig, von der Frucht leicht überreif und mit etwas mehr präsentem Neuholz, beide sind im Unterschied zu allen anderen Haidle-GGs auch mit 14 %vol. deklariert. Generell erscheint das Umdenken hinsichtlich des Lesezeitpunktes als ein entscheidender Faktor: Lesen, sobald die physiologische Reife erreicht ist, statt des Hinauszögerns, solange die Trauben gesund bleiben. Das kann auch zu einer riskanten Gratwanderung ausarten, wie sie von Olympia Samara und Hannes Hoffmann mit ihrem Weingut Roterfaden mit geradezu artistischem Geschick vorgeführt wird. Seit Gründung ihres kleinen Weinguts in der Enzschleife gehen sie unbeirrt diesen Weg und treffen damit den Trend der Zeit. Diese Schlankheit und rassige Nervigkeit funktioniert jedoch nur auf kalkreichen Böden, was in diesem Fall den Lembergern eine innere Dichte, Kompaktheit und Balance verleiht. Blaufränkisch in der Pfalz und Rheinhessen – das bleibt vorerst ein Nischenthema, aber ganz sicher eines mit Potenzial. Stilistisch noch eher auf der dunkleren, international ausgerichteten Seite. Die Ausnahme bildet das Weingut St. Antony, wo Felix Peters aus seiner Vorliebe für Blaufränkisch keinen Hehl gemacht hat. Mit dem Jahrgang 2018 setzt dessen Nachfolger Dirk Würtz ein kräftiges Ausrufezeichen in Sachen Frische, Feinheit und Pfeffrigkeit. Sommeliers aufgepasst, es wäre wirklich schade, wenn das eines Tages alles zu Rosé verarbeitet oder unveredelt würde.



Weingut Seeger: Was für Schnaitmann in Württemberg gilt, lässt sich in vielen Aspekten auf **Seeger** in Baden übertragen. Thomas Seeger produziert seit Jahren Blaufränkisch mit ganz eigener Handschrift und hohem Wiedererkennungswert: kräuterwürzig, rauchig, eher ein warmer Typ, aber mit viel Spannung.

**95**

**2016 Stettener Gehrnhalde Lemberger**  
VDP.Großes Gewächs, Württemberg,  
Weingut Karl Haidle, 48,- €

offen, leicht blaue Frucht, Heidelbeere, Leder, leicht rauchig-speckig, Hibiskus, Holunder; dunkle Würze setzt sich am Gaumen fort, maskuliner Typ, samtig gerundet, aber mit festem Kern, druckvoll, tief

**94**

**2014 Lemberger Fellbacher Lämmli**  
VDP.Großes Gewächs, Württemberg,  
Weingut Schnaitmann, 36,- €

rote Paprika, Johannisbeere, Schwarztee, sehr saftig, perfekt dosierte Frucht, Holz sehr gut eingebunden, Tabak und Laub am Gaumen, feines Säurespiel bis ins Finale

**93**

**2017 Blaufränkisch „R“ Spermien, VDP.Großes Gewächs, Baden, Weingut Seeger, 27,50 €**  
deutlich Holz, noch sehr jung, Speck, Kaffee, Minze, Anis, sehr offen, strahlende blaue Frucht, Heidelbeere, Holz stützt, kraftvoller Typ

**2018 Stettener Gehrnhalde Lemberger, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Karl Haidle, 48,- €**

blaue Frucht, Grafit, kühle Würze, etwas Wildkirsche im Hintergrund, schwarzer Tee; eng, dicht, fest, kompakter Kern, salzig und kalkig, hochflorig, Holz stützt, pfeffriges Finale (auf einem Niveau mit der ultra-sehnigen, straffen, fordernden Gehrnhalde 2017)

**2016 Lemberger Fellbacher Lämmli, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Schnaitmann, 36,- €**

offene Frucht, gegrillte rote Paprika, florale Anklänge, Zedernholz, heller Tabak, saftig und mit Zug, griffig, mürbes Tannin, große Eleganz, durchgängig sehr würzig, moderate Fruchtausprägung

**2013 Lemberger Fellbacher Lämmli, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Schnaitmann, 36,- €**

Brotkruste und Brotgewürz von Kümmel bis Fenchelsamen, Johannisbeere, auch Buchsbaum, saftiges Spiel, viel Frucht, von Frische und polierten Tanninen begleitet

**2018 Lemberger Fellbacher Lämmli, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Aldinger, 42,- €**

dunkle, rauchige Art, dunkle Frucht, jugendliche, flintige Reduktion, Holunderfrucht; am Gaumen Sauerkirsche, geschliffene, feste Tannine; sehr saftig, puristisch, guter Zug

**92**

**2017 Blaufränkisch „S“, Baden, Weingut Seeger, 19,50 €**

offene, florale Noten, Buchsbaum, vegetabile Anklänge, Hibiskus, blaue Blüten, leichte, rauchige bis zwiebelige Reduktion; leichtfüßig, tänzelnd, dennoch mit Substanz und Tiefe, festes Tanningerüst

**2017 Stettener Berge Lemberger, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Karl Haidle, 38,- €**

offene, blaue Frucht, warme Würze von Zimt bis Nelke, Holunder, Brotkruste; sehr saftig, geschliffener Gerbstoff, Kraftpaket, aber mit definierten Muskeln

**2016 Stettener Berge Lemberger, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Karl Haidle, 38,- €**

satte, offene dunkle Frucht, Brombeer, Heidelbeer, Zedernholz, Piment, leicht grafitige Anklänge; satte, dichte Frucht, mürbe Tannine, lockeres Mundgefühl, zart Kaffee und Kakao

**2015 Lemberger Schwaigerner Ruthe VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Graf Neipperg, 34,50 €**

leicht speckig, kernige Frucht, Zwetschge, Zimt, Zedernholz, viel Zug, pikant, samtene Tannine, großzügig und jederzeit mit fruchtigem Schmelz, sehr gelungene internationale Interpretation von Lemberger

**2013 Simonroth Lemberger, Württemberg, Weingut Schnaitmann, 21,- €**

feiner, blutiger Duft, elegant gereift, Pflaume, Zimt, Wildkirsche, super balanciert, reife Tannine, jederzeit feine, kräutrige Würze

**2015 Lemberger Fellbacher Lämmli, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Weingut Schnaitmann, 36,- €**

expressive Nase, offen, Pflaume, Zimt, Tabakblätter, schon deutliche Reife; saftig, viel Eleganz, mürbe Tannine, guter Grip, feiner Säurenerv

**2018 Steige Lemberger, Württemberg, Weingut Lassak, 26,- €**

dunkle Frucht und flintige Reduktion, Holunder, Waldhimbeere, Hibiskus, saftig, offen, feine Tannine, viel fruchtiger Schmelz, dezente Frische, alles sehr balanciert, zarte Naturweinanclänge, sexy

**2014 H.A.D.E.S. Lemberger, Württemberg, Weingut Jürgen Ellwanger, 24,- €**

speckig, fleischig, Kaffee, rotbeerig, leicht animalisch, dicht und stoffig, warm würzig, gerundete Tannine, fruchtiger Schmelz, gute Länge, balanciert

**2016 Lemberger Monopollage Schlosswengert, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Schlossgut Hohenbeilstein, 23,- €**

quasi außer Konkurrenz, weil 14,0 %vol. laut Etikett; die verstecken sich aber erstaunlich gut, viele kräutrige Noten, feine Frische, minzig, frisches Fleisch, herbe, rote Frucht; griffig, zarte Fruchtsüße, gute Frische, saftiges Spiel

**91**

**2016 Dicker Franz Blaufränkisch VDP.Großes Gewächs, Baden, Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg, 30,- €**

speckig, intensiver Duft, gegrillte Paprika, deutlich vegetabile Noten, Ratatouille; saftig, guter Fluss, dezente Holznote, leicht bremsende Tannine

**2018 Blaufränkisch „S“, Baden, Weingut Seeger, 19,50 €**

sehr dunkle Frucht, Maraschino, Pflaume, Nelke, Möbelpolitur; leicht vanilliger Auftakt, samtig und saftig, balancierter Charmeur, Hibiskusnote, Kaffee im Finale

**2018 Schnait Altenberg Lemberger, Württemberg, Weingut Knauß, 32,- €**

deutlich Holz, speckig, blaue Frucht, Holunder, Rosmarin, Heidelbeere; feiner Säurenerv sorgt für Frische, kirschig, offene Frucht, Brotkruste

**2018 Lemberger Hanweiler Berg, VDP.Erste Lage, Württemberg, Weingut Aldinger, 15,60 €**

blaufruchtig und floral, trotz aller Frucht extrem straff, elegante Tannine; mutige, frische Stilistik mit lebendigem Säurespiel

**2016 Korber Berg Lemberger „Goldadler“, Württemberg, Weingut Zimmerle, 28,- €**

warm-würzig, leicht zimtig, Nelke, Pflaume, leicht minzig, dezent vegetabil, was sich am Gaumen verstärkt, Erbsen, dennoch guter Fluss, wirkt leichtfüßig trotz 13,5 %vol.

**2017 Simonroth Lemberger VDP.Gutswein, Württemberg, Weingut Schnaitmann, 21,- €**

duftig, expressiv, viel Kampot Pfeffer, Piment, Zedernholz, streng und fest am Gaumen, wirkt dennoch leichtfüßig und entwickelt Zug

**2017 Lemberger Weinsberger Schemelsberg, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Staatsweingut Weinsberg, 28,90,- €**

offensichtlich unfiltriert, attraktive Nase mit Pflaume, Zimt, Wildkirsche, auch minzig und etwas Sägespäne; viel Holz, aber von Frucht umhüllt, Preiselbeere, kerniger Zug

**2015 Lemberger Weinsberger Schemelsberg, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Staatsweingut Weinsberg, 28,90 €**

offene, fleischige Frucht, auch Hibiskus, Heidelbeere, kerniger Biss, rassiges Säurespiel, geschliffene Tannine, fester Kern, zeitlose Stilistik

**2017 Lemberger Monopollage Schlosswengert, VDP.Großes Gewächs, Württemberg, Schlossgut Hohenbeilstein, 23,- €**

wieder „außer Konkurrenz“, da mit 14 %vol. deklariert: fleischige und brotliche Nase, Zwetschge, kernige Würze, warme Frucht, aber geschmeidig und elegant, süße Bergkräuter, griffige, kalkige Textur, guter Zug

**2016 Laumersheimer Blaufränkisch Réserve, VDP.Ortswein, Pfalz, Weingut Philipp Kuhn, 26,80 €**

würzig-vegetabiler Duft, der fast an Cabernet erinnert, Tomatengrün, Bohne, minzig-kräutrig, Schwarzkirsche, Cassis; viel Extrakt süße, viel Holz und recht modern-international, aber gekonnt

**2015 Blaufränkisch Kalkgrube, Pfalz, Weingut Fleischmann-Krieger, 18,- €**

spannender, wild-ledriger Duft, etwas Medizin-schränkchen, dunkle Waldfrucht, Maraschino-kirsche, Bitterschoko; eher schlank als breit, langer Nachhall, oxidative Stilistik

**2018 Lemberger S-line, Landwein Württemberg, Weingut Eisele, 17,- €**

etwas medizinal, Orangenzeeste, Veilchen, Bitterschoko, Soft Cake, leicht pfeffrig, rote Johannisbeere, Sauerkirsch; schlank, tabakig, körniges Tannin, süßlich-ätherisches Finale



Weingut Schnaitmann: Das GG aus der Lage Lämmle zeigt sich über die Jahrgänge hinweg beeindruckend eigenständig in der Stilistik, mit wohldosierter Frucht beim Lämmle, eher in die florale Richtung und mit beeindruckender Pfeffrigkeit, die je nach Jahrgang variiert. Von Beginn an charmant, offen, durchaus schon trinkfertig, aber mit der Reife immer nuancierter. Die gereiften Jahrgänge von Lämmle, aber auch von Simonroth zeigen, dass **Rainer Schnaitmann** schon früher als viele andere eine klare, zeitgemäße Handschrift entwickelt hat. Keine Kopie der großen Blaufränkisch aus Österreich, sondern Württemberg pur.

**2018 Lemberger, Landwein Württemberg, Weingut Roterfaden, 15,50 €**

kühle, rauchig-steinige Würze, leicht flintig-reduktiv, helle Sauerkirsch- und Cranberryfrucht, Heidelbeere, super pfeffrig; saftig, schlank und mit genialem Trinkfluss, sehr pikant, das alles bei nur 11 %vol.!

**2018 Stettener Häder Lemberger, VDP.Erste Lage, Württemberg, Weingut Karl Haidle, 16,40 €**

feine hefige Reduktion, kompakter Duft, Sauerteig und Brotgewürz, braucht extrem viel Luft, kühle Langpfeffernote, viel Sauerkirsch; sehr junges Tannin, gute Säurefrische, braucht Zeit

**2018 Löwenstein Wohlfahrtsberg Lemberger, Württemberg, Weingut Knauß, 32,- €**

sehr pfeffrig, Langpfeffer, feine, frische, rote Frucht, Preiselbeere, Cranberry, kühl-tabakig; sehr straight, Tannin braucht noch etwas, tolle Anlagen, pfeffrig-kühle Würze zieht sich durch

**2016 Lemberger Cleebronner Michaelsberg, VDP.Große Lage, Württemberg, Weingut Dautel, 31,40 €**

leicht wild, Bockshornklee, Sauerteig, hefig-reduktiv, erdig, Pfeffer und Piment, Backpflaume; positiv rustikal am Gaumen, feine Säure, körniges Tannin, leichter Bau

**PERFEKT FÜR DEN OFFENEN AUSSCHANK:**

**90**

**2018 Herzog C Lemberger, Württemberg, Weingärtner Cleebronn-Güglingen eG, 9,50 €**

offene, beerige Nase, blaue Frucht, Heidelbeere, zart minzig; feine Frucht, sehr offen, dezenter Holzeinsatz, bleibt fruchtbetont, mit guter Frische und festem Kern

**2017 Strümpfelbach Lemberger, Württemberg, Weingut Knauß, 11,90 €**

hochattraktive Nase, pfeffrig, beerig, etwas rote Beete, Kümmel, Hibiskus; charmant und attraktiv, mit feiner Fruchtsüße, erstklassiger Allrounder mit gerundeten Tanninen

**89**

**2019 Blaufränkisch Bunter Mergel, VDP.Gutswein, Württemberg, Weingut Karl Haidle, 9,90 €**

intensive Frucht, Hollerkoch, Nelke, Preiselbeere, würzig, auch floral pfeffrig unterlegt; attraktiv rohe Art, leicht blutig, offene Struktur, bissige Tannine, spannend, nur 12 %vol.; auf Augenhöhe mit dem 2017er

**88**

**2017 Nierstein Blaufränkisch, VDP.Ortswein, Rheinhessen, Weingut St. Antony, 13,50 €**

viel Sauerkirsch, helle rote Frucht, Cranberry, salzig-jodige Würze, Eisen, frischer Tabak, insgesamt kühl, Wacholder, zart vegetabil; säurefrisch, dabei weiches, poliertes Tannin, schlank und saftig

**2017 Freudensteiner Reichshalde Lemberger „S“, Württemberg, Weingut Häußermann, 12,- €**

frische Zwiebeln und Wurzelgemüse, Sauerkirschen im Glas, Tabak, Piment, süßliche Holzwürze; schwarzfruchtig am Gaumen, saftig-herb