

Württembergische Spezialitäten Jürgen Ellwanger



2016 HADES Lemberger

38.00
statt 39.50

Kräftiges Rot-Violett in der Tönung. In der Nase ein überwältigendes Bukett von reifen Zwetschgen, Cassis und einen holzwürzigen Duft nach Gewürzen und etwas Unterholz. Am Gaumen klare und würzige Frucht mit noch relativ präsentem Tannin. Gute Dichte, kräftiger Stil mit starkwirkender Struktur.

Der **Lemberger** liebt ein warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Die Rebe stellt höchste Ansprüche an die Lage und mittlere Ansprüche an den Boden. Sie gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Lösslehmböden und bringt mengenmäßig gesehen mittlere Erträge. Die württembergische Spezialität erreicht in sehr guten Lagen Spitzenqualitäten.

Die Sorte wird nahezu ausschließlich von den Württembergern „Weinhauern“ angebaut. Dort erreicht sie einen Anteil an der Rebfläche von etwa 15% und zählt zu den „Classic“-Rebsorten.

Gerbstoffbetonte **Lemberger** passen gut zu ländlichen Pasteten, Grillgerichten, dem schwäbischen Zwiebelrostbraten, kräftigem gebratenem Hausgeflügel, Wildgeflügel, intensiv schmeckendem Haarwild, Schmorbraten, Lamm, warmem Roastbeef, fettarmem Blauschimmelkäse, Lakekäse (Feta) und reifem Bergkäse.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

2017 Lichtenberg Samtrot

22.00
statt 23.50

Ein hervorragender Samtrot-Wein, deren Fülle und Feinheit einzigartig ist. Die Aromastuktur ist ausdrucksvoll, geprägt von roten Waldfrüchten, Cassis, Erdbeere und Feigenaromen. Die Finesse und ein langer Abgang unterstreichen den Charakter dieses Weines. Fruchtbetonte Nase mit sehr dezentem Holz und leichten Lederaromen. Sehr weicher Wein mit runden Tanninen, komplexem Mundgefühl, und Aromen die an Rote Früchte erinnern, langer Abgang. Im großen Holzfass ausgebaut.

Der **Samtrot** wurde 1928 in Heilbronn entdeckt. Es handelt sich hierbei um eine Mutation aus dem Pinot Meunier (Schwarzriesling) und wird als Klon des Pinot Noir geführt. Er gehört also definitiv zur Burgunderfamilie.

Bezüglich der Ansprüche an Boden und Klima ähneln die Reben des Samtrot denen des Schwarzrieslings: er treibt mittelspät aus, weshalb er gegen späte Frühfröste resistent ist. Außerdem ist er gegen Winterfröste wenig empfindlich.

Die leuchtend ziegelrote Farbe ist ein besonderes Charakteristikum des Samtrots. Er besticht mit seinem verführerisch und elegantem Geruch und besitzt einen samtig fruchtigen Geschmack mit Aromen von Brombeere, Pflaume, Kirsche und Himbeere. Seine feine Säure wird häufig mit einer leichten Vanillenote ergänzt.

Geschmacklich passt der **Samtrot** gut zu Gerichten mit Rind, Lamm, Gebrülltem oder Pasta.

2018 Zweigelt

16.00
statt 17.50

Der tiefrote **Zweigelt** wird im großen Holzfass ausgebaut. Im Glas zeigt er Aromen von dunklen Beerenfrüchten wie Blaubeeren und Brombeeren, schwarzer Kirsche und Pflaumen, sowie leicht pfeffrige Nuancen.

Kirschrote Farbe mit aufgehellten violetten Rändern. In der Nase saftige Weichselfrucht, Kirsche und feine Kakaonoten. Für den Gaumen sehr kühlfruchtig und elegant, konturiert durch sanfte Tannine. Kräftiger, fruchtiger Geschmack mit feinen Tanninen.

Ein Wein mit Biss und Frische, mit samtigem Tannin und Schmelz.

Kulinarisch ein guter Begleiter zu geschmortem Ochsenbäckchen, zum Rinderbraten oder gerne auch zu Pastagerichten mit rotem Sugo.

2018 Muskat-Trollinger

16.00
statt 17.50

Im Glass helles und leuchtendes Ziegelrot. In der Nase Aromen von Holunderblüte, Rosenduft und feinem unaufdringlichem Muskataroma, die im Gaumen wieder zu erkennen sind. Dazu Anklänge von Süßkirsche und Wildrose mit einer spürbaren Restsüße und einem feinherben Nachhall. Ein Wein der durch seine duftigen und zarten Fruchtaromen fasziniert.

Muskat-Trollinger (auch: Muskattrollinger) ist eine sehr spät reifende Rotweinrebsorte mit großen Beeren, die bereits 1836 erwähnt wurde. Sie wurde früher als Spielart oder Abkömmling des Trollingers (vielleicht durch eine zufällige Kreuzung mit dem Muskateller) angesehen.

Muskat-Trollinger gilt aber heute als eigenständige Sorte und wird ebenso wie der Trollinger hauptsächlich in Württemberg angebaut.