



Lemberger Steinwiege 2021

Rainer Schnaitmann



Artikel Nr.	13590
Land	Deutschland
Herkunft	Württemberg
Rebsorte	Lemberger (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 17 °C
Ausbau	Traditionelle Maischegärung und Ausbau zu 30 % im neuem und 70% im altem Barrique
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Tiefes Kirschrot. Intensive Fruchtaromen in der Nase, die an reife Kirschen, Cassis, Blaubeeren und eingelegte Feigen erinnern. Unterlegt von anregenden Kräuternoten, Brennesseln, wilde Minze, Gewürznoten von Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich elegant mit feinkörniger Tanninstruktur und anregender Säure.
Empfehlung	Lamm- und Wildgerichte
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.