

WEINGUT LANDUA



LEMBERGER

Lemberger kommen in verschiedenen Varianten zum Weinkenner. Da gibt es einmal die leichteren, fruchtigen Tropfen, zum anderen auf der Basis von Spät- und Auslesequalitäten - die extrakt- und tanninreichen Rotweine. Meist sind die Weine intensiv schwarzrot.

In der Nase zeigen sie oftmals ein verhaltenes bis kräftiges Aromabild, das an Brombeeren, Süßkirschen, auch Sauerkirschen, und Kakao oder an vegetative Noten wie grüne Bohne oder grüner Paprika erinnert. Im Geschmack zeigen sich die Rotweine je nach Ausbauweise fruchtig oder gerbstoffbetont und mit einem langanhaltenden Nachklang. Eine ausreichende Säurestruktur, Extrakte und Tannine machen den feinherben Lemberger lange haltbar. Mitunter vom Barriqueausbau geprägt, tritt er auch mit südländischem Charme und Wärme auf.

Der leichte, fruchtige Lembergertyp eignet sich bestens zur Vesper und zur sommerlichen Grill-Party. 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.