

#verkostung #weine



## Interview

**Johanna und Daniel Mohrlock**

Rappenhof Hotel und Gutsgaststätte,  
Weinsberg

**Frau Mohrlock, Herr Mohrlock, ein großzügiges, helles und freundliches Restaurant haben Sie da. Interessant für uns ist natürlich das Thema Wein. Welchen Stellenwert hat denn Wein grundsätzlich in Ihrem Restaurant?**

Ein schöner Wein, vor allem auch in Verbindung mit einem guten Essen, bedeutet für uns im wahrsten Sinne des Wortes Genuss und gehört einfach zusammen. Das eine ohne das andere ist nur schwer vorstellbar.

**Da haken wir doch gleich mal nach. Wie wichtig sind Ihnen die Weine aus Ihrer schwäbischen Nachbarschaft, genauer gefragt, die Weine aus Württemberg?**

Als Haus der Baden-Württemberger Weine legen wir sehr großen Wert auf regionale Weine. Wir möchten damit auch zeigen, was für eine große Weinvielfalt unsere Gegend zu bieten hat. Gerade in dieser Hinsicht gibt es in Württemberg noch viel zu entdecken. Vor allem für die Gäste, die nicht aus der Region stammen.

**Es finden sich natürlich auch viele Weine von Württemberger Genossenschaften auf Ihrer Karte. Was zeichnet Ihrer Meinung nach diese Weine besonders aus?**

Die Genossenschaften zeichnen sich durch eben diese Vielfalt aus, aber auch durch ihren großen Bekanntheitsgrad. Zudem legen sie Wert auf die hier typischen Rebsorten, wie beispielsweise Lemberger oder Trollinger, und entwickeln auch hieraus immer wieder innovative Produkte, wie etwa den Ursprung Trollinger der Genossenschaftskellerei Heilbronn. Diese Mischung aus Tradition und Innovation macht für uns die Genossenschaftsweine so wertvoll.

Edler Prickler  
für festliche Stunden

Nimmt es  
mit jedem  
Braten auf



## Sekt

**Weinfactum Bad Cannstatt**

**2016 Sekt Condistat brut**

**13 Vol.-%**

Feiner Obstduft, Pfirsich, Blüten, auch ein wenig Hefe. Sehr edel. Lebhaftes, nicht aufdringliches Mousseux. Die Säure balanciert sehr schön, hat eine feine Cremigkeit am Gaumen. Im Abgang wirklich trocken mit leichter Würze.

**Preis: 15,90 Euro**

**www.weinfactum.de**

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**

**2017 Lemberger Sekt trocken**

**12 Vol.-%**

Steht mit leuchtendem Rot im Glas. Frucht steht auch im Vordergrund, viel Kirscharoma, etwas Johannisbeere. Im Mund schlank, viel Frische, ein Hauch Gerbstoff. Nicht der klassische Sekt zum Anstoßen – aber zum Schokoladendessert perfekt.

**Preis: 8,99 Euro**

**www.felsengartenkellerei.de**

**Remstallkellerei eG**

**Syrah Sekt brut nature**

**12,5 Vol.-%**

Sogar lilafarbene Reflexe im Rubinrot, ein kraftvoller Sekt. Lebendige Säure, auch ein Hauch der typischen Pfeffrigkeit, hat Struktur und Tiefe, ist für den weihnachtlichen Rostbraten wie geschaffen. Toller Begleiter auch zu kräftigen Fleischgerichten vom Grill.

**Preis: 14,57 Euro**

**www.remstallkellerei.de**

Favorit  
der Verkoster



## Weißwein

**Collegium Württemberg eG**  
**2018 Rotenberger Schlossberg Riesling trocken, im Holzfass gereift**  
12,5 Vol.-%

Klassische Rieslingnase, Pfirsich, eine Spur Exotik, dazu ein Hauch von Holz. Im Mund schlank und mit viel mineralischem Biss, hat Würze und innere Dichte. Bleibt schön am Gaumen, feines Gerbstoffgerüst an den Zähnen.

**Preis: 8,28 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**  
**2018 Grantschen Exklusiv Weißburgunder, im Barriquefass gereift**  
14 Vol.-%

Zarte Fruchtaromen, ein Hauch Gewürze. Im Grunde seines Herzens aber kühl und schlank, bleibt fokussiert in der Zungenmitte. Trotz Holzeinsatz erfrischend und präzise. Ganz leichte Phenolik, komplex und tiefgründig.

**Preis: 8,68 Euro**  
[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Weinfactum Bad Cannstatt**  
**2019 Chardonnay**  
12 Vol.-%

Die Nase zeigt gelbes Steinobst, dicht, aber nicht füllig. Im Mund dann cremig, viel Schmelz am Gaumen. Lebendige Säure, der Wein macht nicht müde, er hat Zug und lädt ein zum nächsten Schluck.

**Preis: 9,60 Euro**  
[www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)

Kulinarischer  
Alleskönner



**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2018 Chardonnay\*\*\* trocken, im Holzfass gereift**  
13,5 Vol.-%

In der Nase etwas Aprikose, dazu Kokos. Am Gaumen kraftvoll, viel Schmelz, fast cremig. Deutliche Vanillenoten, üppig, reichhaltig. Sehr dicht und extraktreich, steht minutenlang am Gaumen.

**Preis: 18,55 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

## Rosé

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2017 Prestige Zweigelt Rosé**  
14 Vol.-%

Zart kupferfarben im Glas. In der Nase ein Hauch Oxidation, reifes Obst. Im Mund getragen von frischer Säure, ist lebendig, beinahe verspielt. Dann kommt ein kräftiges Gerbstoffgerüst dazu. Wirkt wie ein leichter Rotwein. Gekonnt!

**Preis: 15,50 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

## Rotwein

**Collegium Württemberg eG**  
**2018 Rotenberger Schlossberg Trollinger trocken, im Holzfass gereift**  
12,5 Vol.-%

Viel rote Beerenfrucht in der Nase, ein Hauch Holz. Im Mund überraschend zupackend, hat ein markantes Gerbstoffgerüst. Saftiges Tannin, die rote Frucht blitzt immer wieder durch. Eigentlich leicht in seiner Art, doch mit viel Wumms.

**Preis: 6,04 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2016 Premium Trollinger mit Lemberger, im Eichenfass gereift**  
12,5 Vol.-%

Der Name ist Programm: Das ist premium! Feinwürzige Nase, etwas Holz, rote Früchte. Im Mund eher verspielt als wuchtig, hat Struktur, ist dabei elegant und tiefgründig. Hallt am Gaumen lange nach.

**Preis: 6,00 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2018 Weinwerkstatt Schwarzriesling**  
14,5 Vol.-%

Dunkel und kraftvoll im Glas. Waldboden, Brombeere, etwas Tabak. Auch im Mund voller Kraft, sehr dicht, tiefgründig. Ist noch etwas ungeschliffen, das Tannin fordert im Moment. Noch ein wenig liegen lassen – dann wird das eine Riesenfflasche Rotwein!

**Preis: 9,90 Euro**  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

Favorit  
der Verkoster



## #verkostung #weine

### **Bottwartaler Winzer eG** **2017 No. 2 Pinot Meunier** 13 Vol.-%

Rote Früchte in der Nase, ansprechend, einladend. Im Mund feingliedrig, zart, immer wieder die roten Beeren. Dazu kommt eine markante Würze, auch Gerbstoff. Wirkt leicht, ist aber erstaunlich komplex und nachhallend.

**Preis: 7,50 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

### **Weingärtner Markelsheim eG** **2018 Markelsheimer Tauberberg** **Spätburgunder Spätlese trocken,** **im Barrique gereift** 15 Vol.-%

Klassische Pinot-Nase, dunkel, Waldboden, Tabak, rote Früchte. Im Mund zeigt er ebenfalls die noble Herkunft, setzt auf Feinheit, nicht auf Kraft. Zeigt im Abgang, was an Extrakt in ihm steckt, hallt nach.

**Preis: 14,13 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

### **Weingärtner Esslingen** **2018 Pinot Noir** 13,5 Vol.-%

Leuchtendes Rubinrot im Glas, ein Hauch Schokolade in der Nase, Johannisbeeren. Im Mund betont schlank, verlässt kaum die Zungenmitte. Wieder rote Beeren, etwas Gerbstoff, bleibt immer fein und fast zurückhaltend.

**Preis: 9,50 Euro**  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)



Perfekt für  
Struktur-  
Trinker

Weglegen und  
darauf freuen

Kraftprotz  
voller Eleganz



### **Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG** **2017 «Epos» Spätburgunder, im Holz-** **fass gereift** 13 Vol.-%

Helles Rubinrot, trotz des Alters noch sehr jugendlich, keinerlei Brauntöne. In der Nase zurückhaltend, etwas rotbeerig, eine Spur Pfeffer. Sehr typisch. Im Mund mit frischer Art, gute Säure, etwas Mandel kommt dazu, wieder die pfeffrige Note. Komplex und engmaschig.

**Preis: 11,00 Euro**  
[www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)

### **Lembergerland Kellerei Rosswag eG** **2018 Spätburgunder Meisterwerk** 14 Vol.-%

Dunkles Rubinrot im Glas, deutet Kraft an. In der Nase viel Würze, Pfeffer, Tabak, Zeder. Im Mund noch etwas verschlossen, man muss hinter den Gerbstoff kommen. Da lauert die Kirsche, sehr klar und dicht. Das wird mit etwas Reife ein Volltreffer!

**Preis: 8,50 Euro**  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

### **Weingärtnergenossenschaft** **Metzingen-Neuhausen eG** **2018 Spätburgunder Türmler** **Kalkmergel** 14 Vol.-%

Duftet so, wie es nur guter Spätburgunder kann: eine Mischung aus roten Früchten, Waldboden und Gewürzen. Enorm einladend. Im Mund fokussiert und elegant, wunderbar vielschichtig, einladend, große Finesse.

**Preis: 13,50 Euro**  
[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)

### **Weingärtner Markelsheim eG** **2015 Markelsheimer Tauberberg** **Zweigelt Spätlese trocken, im Barrique** **gereift** 14 Vol.-%

Kräftige Farbe im Glas, kardinalsrot mit ein wenig lilafarbenen Reflexen. Zeigt in der Nase dunkle Beeren, ein wenig Schokolade. Am Gaumen präsent und dicht, wagt mehr Frucht als Würze, ist aber definitiv trocken! Verträgt kräftige Wildgerichte.

**Preis: 14,13 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

### **Remstallkellerei eG** **2018 Zweigelt** 14 Vol.-%

Deutliche lilafarbene Akzente im Glas. Dicht, fast undurchdringlich. In der Nase enorme Tabaknoten, auch Holz und Gewürze, Piment. Am Gaumen mit dichter Brombeerfrucht, viel Saft und Wucht. Ein kleiner Kraftprotz.

**Preis: 18,52 Euro**  
[www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

### **Württembergische Weingärtner-** **Zentralgenossenschaft eG** **2018 Weikersheimer Tauberberg** **Zweigelt trocken, im Eichenfass gereift** 13,5 Vol.-%

Kräftige Farbe im Glas, dunkel, dennoch leuchtend. In der Nase viel Gewürz, Pfeffer, Piment, auch Wacholder. Im Mund zunächst mit süßer Beerenfrucht, dann kommen Schokolade und lebhaft Säure dazu.

**Preis: 4,64 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2018 DUNKELGRAF Portugieser**  
13,5 Vol.-%

Die Farbe ist einladend, viel kräftiges Lila. Die Nase eher leise, Beere, ein Hauch Veilchen. Im Mund trotz der Farbe schlank, frisch, hat eine schöne Säure. Feine Gerbstoffe, sehr engmaschig, auch würzig.

**Preis: 9,65 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**WG Sternenfels eG**  
**2019 Portugieser alte Reben**  
13,5 Vol.-%

Kräftige Farbe, zarte Seele: Ein Portugieser mit typischer, leicht floral geprägter Nase, schlank im Mund, deutliche Gerbstoffe. Dabei nicht ruppig, hat etwas Holunderbeere und Sauerkirsche. Ein Charmeur der alten Schule.

**Preis: 6,63 Euro**  
[www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG**  
**2016 Württemberger Portugieser «Alte Reben» trocken, im Eichenfass gereift**  
13 Vol.-%

Der lebende Beweis, dass Portugieser unterschätzt wird! Intensive Farbe, dichte Textur am Gaumen, langes Finish. Herz, was willst du mehr. Zeigt Klasse und Eleganz, macht spontan Freude und bleibt haften. Am Gaumen und im Gedächtnis.

**Preis: 11,02 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2018 Weinwerkstatt Portugieser**  
13,4 Vol.-%

Eigenwillige Nase, eine Mischung aus Jod und Trockenobst. Ungewohnt, aber faszinierend. Am Gaumen wesentlich konventioneller, Sauerkirsche, leicht adstringierend. Wird mit jeder Minute zugänglicher und verständlicher.

**Preis: 9,90 Euro**  
[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2018 DUNKELGRAF Merlot**  
14,5 Vol.-%

Sehr dunkles Rot im Glas, zeigt Kraft und Dichte. In der Nase rotes Beerenobst, Schokolade, ein Hauch Schwarztee und Lakritz. Im Mund sehr vollmundig, viel dunkle Frucht, wieder Schokolade, fein poliertes Tannin.

**Preis: 9,94 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Weingärtner Esslingen eG**  
**2016 Merlot Wein aus Terrassenlage**  
14 Vol.-%

Edles Rot im Glas, erhaben geradezu. In der Nase Kirsche, etwas Mandel. Im Mund mit Wucht und Kraft, dabei balanciert durch die feine Säure. Ein Kraftprotz mit besten Manieren, sozusagen.

**Preis: 12,00 Euro**  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2017 Merlot QbA «Edelstein»**  
14 Vol.-%

In der Nase dunkel, Tabak, sogar eine Spur Teer. Im Mund kommt dann viel saubere Kirschfrucht dazu, auch dunkle Schokolade. Polierte Tannine, sehr schmeichelnd. Ist vielschichtig, vollmundig, animierend.

**Preis: 14,52 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**2017 Weinpalais Nordheim Merlot**  
13,5 Vol.-%

Edles Kardinalsrot im Glas, leuchtend. In der Nase kraftvoll, fleischig, unterlegt von Zeder, dicht. Im Mund elegant und kraftvoll, tolle Struktur mit vielen Ebenen. Frucht, Würze, Gerbstoff. Kann noch reifen – schmeckt aber auch schon jetzt.

**Preis: 10,47 Euro**  
[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**Fellbacher Weingärtner eG**  
**2017 Fellbacher Lämmli Merlot P trocken**  
13,5 Vol.-%

Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen. In der Nase noch leichte Holznoten, dazu Tabak, Brombeere, Pfeffer. Am Gaumen präsent, sofort schwarze Kirsche, wieder Tabakwürze, Tannin. Hat Format und einige Klasse.

**Preis: 13,50 Euro**  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

*Favorit der Verkoster*

*Rotwein für passionierte Schwertrinker*



**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG**  
**2017 Emotion CG Merlot**  
 14 Vol.-%

Annähernd schwarz im Glas. In der Nase zarte ätherische Noten, Minze, dazu Tabak, Kirsche. Die Kraft überwiegt im Mund, wieder Schwarzkirsche, Lakritz. Ist vom Gerbstoff geprägt, sehr fein polierte Tannine. Braucht viel Luft – oder Zeit im Keller.

**Preis: 22,00 Euro**  
[www.cleebrohn-winzer.de](http://www.cleebrohn-winzer.de)

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**2017 Cellarius Lemberger mit Merlot, im Eichenfass gereift**  
 14,5 Vol.-%

Der Beweis, dass eine Cuvée Vorteile hat: verbindet die kraftvolle Frucht des Merlot mit der kernigen Eleganz des Lemberger. Dicht am Gaumen, dabei frisch und keine Spur überladen. Sehr elegant und anhaltend. Klasse!

**Preis: 10,50 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Collegium Württemberg eG**  
**2018 Rotenberger Schlossberg Lemberger trocken, im Holzfass gereift**  
 12,5 Vol.-%

Die Nase noch leicht verschlossen, etwas Sauerkirsche, ein wenig Holz. Im Mund frisch und präzise in der Mundmitte, saftig, wieder die Kirschfrucht. Bietet von vorne bis hinten Trinkspaß, ist ansprechend und doch mit einiger Tiefe.

**Preis: 7,02 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**2017 Cellarius Lemberger, im Eichenfass gereift**  
 13,5 Vol.-%

In der Nase kühl und saftig, etwas Kirsche, ein Hauch Minze. Im Mund wie Samt, sehr geschmeidig, reife Kirsche, Schokolade, feine Gewürze. Die Säure lässt keine Müdigkeit aufkommen, hat Trinkfluss und Eleganz.

**Preis: 9,00 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**WG Sternenfels eG**  
**2017 Lemberger Edition, im Eichenfass gereift**  
 13 Vol.-%

Dunkle Reflexe im kräftigen Rot, deutet Reife an. In der Nase Schokolade, Lakritz, natürlich auch Kirsche. Sehr typisch. Delikate Balance, nichts läuft aus dem Ruder. Mittlerer Körper, schöner Trinkfluss.

**Preis: 7,60 Euro**  
[www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG**  
**2017 «Mann im Fass» Lemberger**  
 13 Vol.-%

Mittleres Rubinrot, leuchtend. Feine Zedernnote in der Nase, dazu rote Beerenfrucht. Am Gaumen lebhaft, feine, nervige Säure. Zieht sich durch den ganzen Mundraum. Geradezu lebhaft, vital. Eher verspielt als kraftvoll.

**Preis: 7,00 Euro**  
[www.stromberg-zabergaeu.de](http://www.stromberg-zabergaeu.de)

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG**  
**2018 Lemberger Großes Holzfass**  
 13,5 Vol.-%

In der Nase die typischen Aromen, Kirsche, eine Spur Tabak, ein Hauch Holz. Im Mund mit sauberer Frische, ansprechend, wieder rote Kirschen. Feines Gerbstoffgerüst, hält sich schön am Gaumen, ist feingliedrig und doch nachhallend.

**Preis: 8,50 Euro**  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2018 Lemberger QbA «Noblesse»**  
 13 Vol.-%

Lässt zu keiner Sekunde Zweifel an der Rebsorte aufkommen. Da ist die typische Kirsche, etwas Schokolade, ein Tick Tabak. Im Mund mit delikater Würze, Pfeffer, Piment. Auch das engmaschige Gerbstoffnetz fehlt nicht. Bilderbuch-Lemberger!

**Preis: 7,75 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2018 ROYAL Lemberger**  
 14 Vol.-%

Kräftiges, dunkles Rot. In der Nase neben der Kirsche auch leicht ätherische Noten, Rosmarin, Minze. Im Mund dann wieder die vollreife Kirsche, sehr ansprechend. Dazu kommt ein Hauch Kräuter und Tabak. Enorm lang und dicht.

**Preis: 17,55 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG**  
**2016 Erligheimer Lerchenberg Lemberger trocken, im Barrique gereift**  
 13,8 Vol.-%

Dunkles Kardinalsrot im Glas, «Kirchenfenster». Die Nase voll und dicht, Kirsche, Tabak, Unterholz, Wald. Im Mund zuerst Kirsche, dann kommt dunkle Schokolade, immer unterlegt von Gewürzen, Piment, Wacholder. Enorm dicht und langanhaltend. Braucht ein großes Glas!

**Preis: 16,24 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

Mehr als «nur» Lemberger



## Des Rätsels Lösung: Spektakuläre Steillagen

Bereits im Spätmittelalter, zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert, wurden die ersten Weinbauterrassen entlang des Neckars angelegt. Die Bevölkerung wuchs, daher war das kostbare Ackerland für den Weinbau tabu. Kein Boden, auf dem Acker-, Garten-, Wiesen- oder Waldbau möglich war, durfte für den Weinbau verschwendet werden. Im 16. Jahrhundert war in Württemberg Weinbau im Flachland durch die Obrigkeit verboten. So wurden die Hanglagen, an denen bislang nur Unkraut und Gestrüpp wuchsen, zu terrassierten Weinbergen kultiviert. Die mühevollen und zeitraubende Arbeit brachte jedoch auch Vorteile. Denn bald schon erkannten die Weinbauern den Nutzen dieser Hanglagen. Insbesondere die intensivere Sonneneinstrahlung förderte Wachstum und Qualität der dort angebauten Trauben. So entstanden rund 670 Kilometer Weinbergmauern für die terrassierten Steillagen zwischen Plochingen und Kirchheim am Neckar. Sie prägen bis heute das Landschaftsbild am mittleren Neckar auf beeindruckende Weise. Es entstand eine einzigartige Kulturlandschaft, wie sie nur an wenigen Orten in Europa in dieser Form zu finden ist.

Die richtige Antwort ist damit Antwort B. Freuen durften sich über unser Festtagspaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner.

Theo Aldinger, Schwaikheim  
Lisa Reinhart, Marbach  
Frank Müller, Sachsenheim  
Philipp Oberst, Bad Mergentheim  
Annegret Stein, Berlin  
Andrea Hoehn, Weitramsdorf  
Felix Knobloch, Garbsen  
Anna Igelmund, Staffeln,  
Johanna Höfler, Obernzell,  
Christoph Neitz, Hannover



### Weingärtner Esslingen eG 2015 Abt Fulrad Lemberger, im Barrique gereift 14 Vol.-%

Sehr offenherzig, die Kirsche springt regelrecht aus dem Glas. Dazu kommen sehr deutlich Gewürz, Pfeffer, Piment. Im Mund setzt sich der Reigen fort, sehr komplex, vielschichtig. Frucht, Gewürze, Gerbstoff, Säure – alles da und in perfekter Balance. Hervorragend!

Preis: 22,00 Euro  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

### Genossenschaftskellerei Heilbronn eG 2018 ST. KILIAN Lemberger, im Barrique gereift 14,5 Vol.-%

Noch jugendlicher Lemberger, Kirsche, Piment und Holz in der Nase. Im Mund mit schöner Frucht-Gerbstoff-Balance. Üppig, gehaltvoll, sehr edel und in sich ruhend. Ein fast schon meditativer Rotwein erster Güte.

Preis: 19,49 Euro  
[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

### Heuchelberg Weingärtner eG 2017 Weinpalais Nordheim Lemberger 13,5 Vol.-%

Dunkles Rot im Glas, kräftig. In der Nase Schwarzkirsche und eine Spur Holz. Am Gaumen mit frischer Art, die Säure lebendig, wieder Kirsche. Trinkt sich leicht und unkompliziert – und bleibt dennoch im Gedächtnis.

Preis: 10,47 Euro  
[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

### Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG 2016 SIGNUM II Lemberger, im Holzfass gereift 13,5 Vol.-%

Dunkel steht er im Glas, kraftvoll ohne jegliche Brauntöne. Man riecht Kaffee, Lakritz, Schwarzkirsche – viele dunkle Aromen. Im Mund kommt noch pfeffrige Würze dazu, dabei bleibt er schön schlank und präzise. Ausgesprochen elegant.

Preis: 15,00 Euro  
[www.stromberg-zabergaeu.de](http://www.stromberg-zabergaeu.de)

### Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG 2017 Emotion CG Lemberger 14 Vol.-%

Deutliche dunkle Würze strömt aus dem Glas, Tabak, Zeder, Rosmarin, dazu kommt dunkle Beerenfrucht. Im Mund mit präziser Rotfrucht und klaren Gerbstoffen. Dicht, engmaschig, feinkörnig. Hat noch Potenzial für Jahre, deshalb jetzt dekantieren.

Preis: 17,50 Euro  
[www.cleebornner-winzer.de](http://www.cleebornner-winzer.de)

### Fellbacher Weingärtner eG 2017 Fellbacher Lämmle Lemberger P trocken 13,5 Vol.-%

In der Nase eine Mischung aus ätherischen und würzigen Noten. Rosmarin trifft Piment. Dazu Schokolade und Kirsche. Im Mund angenehm schlank, weiche Gerbstoffe, immer wieder die Schwarzkirsche. Sehr ausgewogen und balanciert.

Preis: 19,50 Euro  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)