

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 19. Oktober 2024, 19.15-22.15 Uhr

Große Lemberger - Herbstweinprobe

Von Karl-Ernst Schmitt, Hartmut Clemens und Konstantin Bleckmann

Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Didi Bauke, Konstantin Bleckmann, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmit Faller, Bert Glauf­lügel, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Dieter Kiessling, Heike Kohler-Lex, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Eberhard Riek, Dietrich Schäfer, Holger Schmidtchen, Karsten Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha

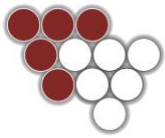
Gast: Wolfgang und Moritz Alt, Jutta und Thomas Buyer, Manuela Clemens, Edith Glauf­lügel, Helmut Gross, (Jonathan Leonhardt), Renate Riek, Björn Schwarz

Andreas begrüßt die große Runde der Teilnehmenden. Es gab einige Absagen wegen Krankheit, leider zu unserem großen Bedauern auch von Karl-Ernst. Hartmut und Konstantin übernehmen seinen Part. Andreas wünscht allen Erkrankten in unserem Namen gute Genesung.



Zum Apero verkosten wir einen 2021er Heilbronner Stiftsberg, Lemberger Rosé Winzersekt Brut vom Weingut Albrecht-Kiessling in Heilbronn mit saftiger Frucht und anregender Säure.

Die erste Lemberger Probe stammt vom Weingut Wolfgang Alt in Neipperg. Im Betrieb werden 85 % Lemberger angebaut. Der Brackheimer Zweifelberg, Lemberger trocken S beeindruckt als unfiltrierter Naturwein. Wolfgang Alt und sein Sohn Moritz stellen ihre Philosophie vor. Alle Weine werden als Schwäbische Landweine vermarktet, die die Heimat widerspiegeln und sich nicht nach internationalen Moden richten.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

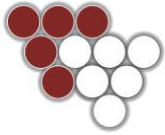
Wein gemeinsam erleben
seit 1991



Hartmut skizziert die Abstammung und Geschichte des Lembergers. Die Grafen Neipperg begannen Ende des 18. Jahrhunderts mit dem Anpflanzen von Lemberger in unserer Region. Bei der Präsentation werden Angaben zu jedem Weingut von Konstantin gut strukturiert dargestellt.

Der erste Flight besteht aus zwei Lembergern im Barrique gereift mit jeweils 14,5 % Alkohol vom Weinkonvent Dürrenzimmern. Der 2016er Divinus Lemberger trocken wurde 2020 mit dem 2. Platz des Deutschen Rotweinpreises ausgezeichnet, der 2017er Divinus Lemberger Réserve trocken mit dem 1. Platz. Die Weinbruderschaft hatte gezielt prämierte Lemberger in ihren Keller eingelagert, um das Reifepotential der Rebsorte aufzuzeigen. Beim Réserve ist das Holz noch vordergründig, der „einfachere“ Lemberger ist ausgewogen und schlanker.





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im zweiten Flight werden uns zwei Weine aus dem Jahr 2019 vom Weingut Wachtstetter in Pfaffenhofen offeriert. Beim Pfaffenhofener Hohenberg, Lemberger Ernst Combé trocken, VDP 1. Lage wurden 20 % im neuen und 80 % im gebrauchten Holzfass ausgebaut. Mit 5,5 g Säure, 1,4 Restzucker und 13 % Alkohol präsentiert sich der Lemberger mit dunklen Fruchtnoten, feiner Mineralität sowie pfeffrigen Noten im Abgang. Der Spitzenberg Lemberger trocken, VDP Großes Gewächs erhielt beim Vaihinger Löwen 2024 den 1. Platz und hat noch ein längeres Lagerungspotenzial.

Als Intermezzo schenkt Hartmut einen Piraten vom Jahr 2019 aus. Nicole kommt spontan der Lösung sehr nahe. Der Wein entpuppt sich als DOC-Wein vom Unterheinrieter Hohberg vom „Weingut“ unseres Referenten.

Vom Weingut G. A. Heinrich in Heilbronn sind die beiden nächsten Proben des dritten Flydes. Der Heilbronner Stiftsberg Lemberger GA trocken aus dem Jahr 2015 wurde beim Vaihinger Löwen 2020 auf den 1. Platz, der Lemberger XR trocken vom Vorderen Hundsberg aus dem Jahr 2013 auf den 2. Platz gesetzt. Der Lemberger GA präsentiert sich mit 12,5 % Alkohol schlank und elegant, der Lemberger XR von den Steillagen würzig mit feinen Tanninen.



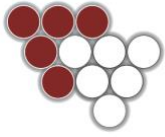
– Mittlere bis hohe Erträge, gute Qualitäten der Weine:
– Farbe: Dunkelrot bis Schwarzrot
– Bukett: Gerbstoffreich mit Waldbeeren und d
– Geschmack: Fleischige, würzige und mineralis
– Gute bis sehr gute Qualitäten und ein gutes A
Holzfass.



Zwei VDP Große Gewächse vom Staatsweingut Weinsberg und vom Weingut Kistenmacher-Hengerer bilden den vorletzten Flight. Der ertragsreduzierte Weinsberger Schemelsberg Lemberger trocken aus dem Jahr 2020 wurde zu 100 % im neuen Holz ausgebaut. Der Sonnenstrahl Lemberger trocken vom Heilbronner Wartberg aus dem Jahr 2018 zeichnet sich durch Tabak- und Ledernoten sowie einen feinen Biss und einen würzigen Abgang aus.

Mit dem letzten Flight degustieren wir zwei VDP Große Gewächse aus dem Jahr 2015 vom Weingut des Grafen Neipperg in Schwaigern. Der Neipperger Stiftsberg

Lemberger trocken erhielt den 1. Platz beim Deutschen Rotweinpreis. Mit 14 % Alkohol und 3,5 g Restzucker präsentiert er sich fruchtig und elegant. Die Schwaigerner Ruthe Lemberger trocken erhielt den 3. Platz. Der Wein zeigt sich dichter mit langem Abgang.



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Der letzte Rotwein ist ein HADES Lemberger trocken aus dem Jahr 2015 vom Weingut Drautz-Able vom Neckarsulmer Scheuerberg, der zu 100 % im neuen Barrique ausgebaut wurde. Die dritte Flasche Wein für die Probe wurde dankenswerter Weise von Monika Drautz gestiftet.

„Um sich wieder zu erden“ beschließen wir die Probe mit einem 2022er Rotschiefer Riesling vom Weingut Holger Alt in Monzingen an der Nahe mit ausgeprägter Säure.



Andreas dankt Hartmut und Konstantin für die ausgezeichnete Probe mit gereiften Lembergern aus dem Unterland vom Jahr 2020 bis zurück ins Jahr 2013 von renommierten Weingütern. Die Flaschen aus dem Weinkeller der Weinbruderschaft wurden noch durch einige „Schmankerl“ ergänzt. Der Dank gilt besonders auch Karl-Ernst für die intensive Vorbereitung.

Das versierte Einschenk-Duo Thomas und Stefan sowie der „Brot-Lieferant“ Herbert werden mit Applaus bedankt. Der kulinarische Imbiss mit Rotwurst, Emmentaler und Walnüssen wurde von Manuela, Hartmut und Konstantin vorbereitet und rundete die Weinprobe ab.

**Nächster Termin: 15. November 2024, 19 Uhr
„Steile Lage - hohe Herausforderungen“ mit Siggie Mayer**