

Blauer Lemberger

Der Lemberger verbreitet südländische Wärme

Für den Lemberger beobachten wir seit Jahren eine allmähliche, aber stetige Zunahme der Rebfläche. Die württembergische Spezialität erreicht in guten Lagen Spitzenqualität.

"Blauer Limberger" ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, "Lemberger" und "Blaufränkisch" sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme. Die spätreifende Lembergertraube hat ihren Ursprung wohl in den Weingärten am unteren Donaulauf. Für die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ist die Existenz des Lembergers für Österreich belegt; in unserem Nachbarland wächst er auch heute noch im Burgenland und bei Wien unter dem Namen Blaufränkisch, in Ungarn heißt er Kékfrankos. Im 19. Jahrhundert förderte eine "Weinverbesserungsgesellschaft" die Zurückdrängung von Massenträgern und die Verbreitung bester Rebsorten (wie dem Lemberger) im Königreich Württemberg. Der Württemberger Lemberger galt als Haustrunk des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, und auch Fürst Bismarck und Napoleon sollen die Sorte geschätzt haben.



Bedeutung

Für den Lemberger beobachten wir über die zurückliegenden Jahre und Jahrzehnte eine allmähliche, aber stetige Zunahme der Rebfläche. Waren in den achtziger Jahren gerade mal vier-, fünfhundert Hektar mit dieser Sorte bestockt, so zählten die Statistiker Mitte der 90er Jahre knapp 1.000 Hektar. Derzeit steht der Lemberger bereits auf 1.700 Hektar Rebfläche. Die Sorte wird nahezu ausschließlich von den Württemberger "Wengertern" angebaut. Dort erreicht sie einen Anteil an der Rebfläche von deutlich mehr als 10 Prozent.

Anbau

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.

Ausbau/Geschmack

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, Pflaumen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunder, Banane 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. Teilweise bauen ambitionierte Winzer und Weingärtnergenossenschaften den Lemberger mit Trollinger aus, der dann je nach Sortenanteil als "Lemberger mit Trollinger" oder "Trollinger mit Lemberger" angeboten wird. Lemberger Sekt gilt als besondere Rarität.

Genuss

Der leichte, fruchtige Lembergertyp eignet sich (wie das sprichwörtliche Württemberger Viertel) 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.