

## Lämmler Spätburgunder Großes Gewächs (2020)

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DWU013720

### „Simply delicious and delightful.“ 17/20 Punkte - JANCIS ROBINSON

Spätburgunder Trophy Platz 2, 96 Punkte – Falstaff Wenn man Rainer Schnaitmanns „Lämmler Spätburgunder Großes Gewächs“ im Glas hat, möchte man gar nicht mehr aufhören zu schnuppern. Gerade jetzt, wo diese Zeilen entstehen und der Sommer abrupt einem Herbst weicht, erinnern die Aromen an Spaziergang am Waldrand. Die letzten Brombeeren und Himbeeren findet man dort, Wildkirschen. Dazu kommen Laub und Unterholz mit Moos und Waldboden, garniert mit Hefe und einem sehr präzise ausgewählten feinen Holz. Schließlich gibt es ein paar schon eingekochte Erdbeeren, wenn man dem Spaziergang wieder zuhause ankommt. Keine Frage, der „Lämmler“ gehört wieder zu den attraktivsten 2020er Pinots aus deutschen Landen. Entstanden ist er im Fellbacher Lämmler, und zwar im ältesten, dem bis zu 400 Metern hohen Teil in schon lange biologisch gepflegten Parzellen mit buntem Mergel und Kieselsandstein. Nach der Handlese mit einem kleinen Ertrag von 23 hl/ha wurde er traditionell mit ganzen Trauben spontan vergoren und dann über 18 Monate in 50 % neuen und 50 % gebrauchten 300-Liter-Fässern ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis ist, wie schon erwähnt, hinreißend, und das nicht nur im Duft, wo sich mit zunehmender Wärme noch Noten von Vanille und Nüssen finden, sondern nicht zuletzt am Gaumen, wo der „Lämmler“ sehr seidig und saftig, vor allem aber sehr offen und zugewandt wirkt. Das ist ein Charmeur mit großem Tiefgang, dessen Seidigkeit und feines Tannin von einer ungemein klaren und lebendigen Säure und tiefen Mineralität getragen wird.



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-022



Beides wird den Wein locker über die nächsten anderthalb Jahrzehnte tragen, wenn man es denn schafft, den Wein überhaupt so lange im Keller zu lagern, wo er jetzt schon so köstlich ist. Paula Redes, die dem Wein für Jancis Robinson 17 von 20 Punkten verliehen hat, war ähnlich angetan von diesem „einfach köstlichen und bezaubernden“ Spätburgunder.

Trinkreif ab sofort, aber Höhepunkt ab 2026 bis 2038. Ein idealer Begleiter zu Ente, zu Kaninchen oder zu Wild.

Allergene

Sulfite

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333