

Lemberger oder Blauer Limberger

Diese Rebsorte wurde in Baden erst im Jahr 2004/05 zugelassen und kann somit heute auch hier angebaut werden.

Lange glaubte man an eine unmittelbare Verwandtschaft mit der französischen Rebe Gamay, neuere Untersuchungen zeigten, dass es sich bei dieser sehr alten Rebsorte vielmehr um eine Kreuzung der Heunisch-Rebe mit einer autochthonen österreichischen Sorte handelt.

Hauptanbaugebiet ist heute Österreich, vor allem das Burgenland und in Deutschland, vor allem Württemberg.

Synonyme: Österreich - Blaufränkisch
Norditalien - Frankonia
Ungarn - Kekfrankos

Die Farbe des Weines ist tiefrot bis schwarzrot. Im Geschmack hat er eine kraftvolle Säure mit reichlich Tannin und gutem Körper. Mit Aromen von Sauerkirsche, Pflaume, etwas grüner Paprika und grüne Bohnen ist er insgesamt gesehen ein sehr guter Essensbegleiter, vor allem passt er besonders gut zu Braten von Wild, Rind, Hammel und Lamm, aber auch zu Grillfleisch und Hartkäse.

Ernst Hornickel, Autor, Schriftsteller und großer Weinfreund schrieb im Jahr 1966 über den Lemberger: „Es ist ein Rotwein, der beschwingt, der leichtfertig und munter macht, statt philosophisch und müde. Ein Rotwein den die Doktoren im Österreichischen und Württembergischen gern empfehlen, weil sie wissen, dass er die Atmung vertieft, den Kreislauf belebt, den Intestinaltrakt anregt und überhaupt alles Gute für den Stoffwechsel tut, was Rotwein nur tun kann, ohne die Nachteile zu haben, die man manchen schweren, vollbusigeren Rotweinen nachsagt. Es ist ein Rotwein, den der Herr Doktor selber trinkt“.