

# TROLLINGER ALTE REBEN

TROCKEN  
2014

## REBSORTEN

Trollinger

## BESCHREIBUNG

Ein Wein, der in einem hellen Granatrot mit deutlichen Aufhellungen zum Rand ins Glas läuft. Er duftet verführerisch nach Kirschen, roten Johannisbeeren, Waldhimbeeren und Pflaumenmus, begleitet von einer feinen Pfeffernote und dem typischen Bittermandelton. Am Gaumen präsentiert er sich sehr charmant mit feiner Fruchtsüße und milder Säure- und Tanninstruktur. Am besten trinkt man diesen unkomplizierten Tropfen leicht gekühlt bei ca. 15°C aus einem Burgunderglas, aufgrund seiner Struktur kann man ihn aber auch wunderbar aus einem klassischen Weißweinglas genießen.

## EMPFOHLENE SPEISEN

Spaghetti mit Fetakäse, Tomaten und Basilikum  
Vespergerichte mit Käse, Wurst und Speck  
Linsengerichten mit Saiten oder Speck  
Maultaschen gebraten oder aus der Brühe  
Rostbraten mit Zwiebeln und Spätzle

## BODEN

Gipskeuper

## ERTRAG

55 l/ar

## ALTER DER REBEN

40 Jahre

## VINIFIKATION

Ausbau im alten Holzfass

## ALKOHOL

12,00 % Vol.

## RESTZUCKER

1,4 g / Liter.

## SAURE

5,4 g / Liter.

## LESEZEITPUNKT

Oktober 2014

## ABFÜLLUNG

Juni 2015

## OPTIMALE TRINKREIFE

2016-2020

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN  
Untertürkheimer Straße 4  
D-70734 Fellbach  
T 0711/57 46 16  
F 0711/57 80 80 3  
info@weingut-schnaitmann.de  
www.weingut-schnaitmann.de



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

