

TROLLINGER ALTE REBEN

TROCKEN
2017

Die Selektion der wertvollsten Partien eines Jahrgangs und der Trauben mit den kleinsten Beeren. Unsere Trollingerreben sind zwischen 30 und 45 Jahre alt.

REBSORTEN

Trollinger

BESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Trollinger in einem gedeckten Kirschrot, zart aufhellend zum Rand.

Intensive Fruchtaromen steigen in die Nase: Sauerkirsche, Schlehe, Erdbeere, rote Johannisbeere, Veilchen und Sanddorn, sowie dezente Wacholderholznoten unterstreichen elegant das Bouquet.

Am Gaumen hat er leicht burgundische Züge mit einer schlanken lebendigen Säure und feinen Tanninstruktur zu dem saftigen Fruchtkörper.

EMPFEHLUNG

Alltagswein, gut gekühlt als Aperitif
zu leichten Wildspeisen, Pilzen, kurzgebratenem Fleisch, Fleischpasteten, gegrilltem Fisch, Wurzelgemüse, Maultaschen

BODEN

Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

50 l/ar

VINIFIKATION

Maischegärung mit ganzen Beeren und 100% ganzen Trauben, Spontanvergoren und Ausbau in alten 300-Liter-Fässern, unfiltriert und ohne Schwefelzugabe

ALKOHOL

12,5 % vol.

RESTZUCKER

1,5 g/l

SÄURE

4,5 g/l

ABFÜLLUNG

Juli 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2025

SERVIERVORSCHLAG

12 °C im Burgunderglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
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

