

Muskattrollinger

Rosé

Trocken
2017

Muskattrollinger ist eine alte spät reifende, aromatische Muskatellersorte mit blauen, dem Trollinger ähnlichen Beeren. Also keine Kreuzung oder Cuvée, wie sehr oft angenommen.

Rebsorte

Muskattrollinger

Beschreibung

Der Wein präsentiert sich lachsfarben mit hellroten Reflexen. In der Nase nimmt man intensive Noten von Waldbeeren, Aprikosen, Rhabarber, sowie Muskatblüte und Orangenzeste wahr. Feinwürzige Pfeffer und Muskatnoten begleiten die Frucht. Die Aromenfülle wirkt durch die leichtfüßige, animierende Säure und den moderaten Alkohol unaufdringlich und erfrischend. Die feinkörnigen Tannine sorgen für die saftige Struktur.

Empfehlung

Aperitif- und Sommerwein, zu leichter asiatischer Küche, aromatischen Fischgerichte, Frischkäse mit Früchten, Rotschmierkäse, Vesper

Boden

Bunter Mergel und Schilfsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
60 l/ar

Vinifikation

Spontangärung und Ausbau im Edelstahl

Alkohol
11,0 % vol.

Restzucker
1,8 g/l

Säure
5,9 g/l

Abfüllungss
April 2018

optimale Trinkreife
ab sofort zu genießen

Serviervorschlag
7-8°C im Weißweinglas

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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft 



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT