

# Trollinger Alte Reben

Trocken  
2019

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

Rebsorte  
Trollinger

Boden  
Gipskeuper

Bewirtschaftung  
zertifiziert biologisch

Ertrag  
50 l/ar

Vinifikation  
Spontane Maischegärung, 10 Tage mit ganzen Beeren und teilweise ganzen Trauben, Ausbau in alten 300-Liter-Fässern und Edelstahl, vegan.

Alkohol  
11,0 % vol.

Restzucker  
1,6 g/l

Säure  
4,5 g/l

Abfüllung  
April 2021

optimale Trinkreife  
2021 - 2028

## Beschreibung

Im Glas präsentiert sich der Trollinger in einem gedeckten und strahlenden Kirschrot. Intensive Fruchtaromen steigen in die Nase: Sauerkirsche, Schlehe, Walderdbeere, rote Johannisbeere. Veilchen und Sanddorn, sowie dezente Wacholderholznoten unterstreichen subtil das Bouquet. Am Gaumen ist er druckvoll und hat burgundische Züge mit einer schlanken lebendigen Säure, griffigen Tanninstruktur und einem saftigen Fruchtkörper.

## Empfehlung

zu leichten Wildspeisen, Pilzen, kurzgebratenem Fleisch, Fleischpasteten, gegrilltem Fisch, Wurzelgemüse, Maultaschen

## Serviervorschlag

14 - 16 °C im Burgunderglas

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

DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

