# Trollinger
# Alte Reben

## Trocken
## 2021

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

### 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

### Boden
Gipskeuper

### Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

### Ertrag
40 hl/ha

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

### Alkohol
10,5 % vol.

### Restzucker
2,0 g/l

### Säure
4,4 g/l

### Abfüllungsss
August 2022

### optimale Trinkreife
2022 - 2025

### Serviervorschlag
10 - 12 °C im kleinen 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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT