

Trollinger Alte Reben Magnum

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.

Rebsorte
Trollinger

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

Beschreibung

Im Glas präsentiert sich der Trollinger in einem gedeckten Kirschtrot, 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

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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

