

# Trollinger Alte Reben

Trocken  
2018

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 Filtration abgefüllt.

Rebsorte  
Trollinger

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

**Empfehlung**  
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 teilweise ganzen Trauben, Spontangärung und Ausbau in alten 300-Liter-Fässern.

Alkohol  
12,5 % vol.

Restzucker  
1,5 g/l

Säure  
4,5 g/l

Abfüllungss  
September 2019

optimale Trinkreife  
2019 - 2026

Serviervorschlag  
16 °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

