

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

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

Abfüllung
September 2019

optimale Trinkreife
2019 - 2026

Beschreibung

Im Glas präsentiert sich der Trollinger in einem gedeckten Kirschtrot, 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

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

