

2018

Trollinger ~SL~ feinherb



0,750L

Schraubverschluss

7,50 €

Bestell-Nr. 172

Terroir

Die südliche Weinbergslage weist eine Steigung von rund 40 % auf. Dadurch erhalten die Reben die optimale Sonneneinstrahlung. Der Boden ist geprägt von rötlich-warmen Mergeln.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von alten Reben. Der Ertrag war sehr gering, aber das vollreife Lesegut hatte viel Extrakt und eine sehr milde Säure. Die Trauben gären 3-5 Tage auf der Maische. Der Wein reifte 6 Monate an der Feinhefe im Edelstahltank.

Beschreibung

Die ziegelrote Farbe und die Aromen von roten Johannisbeeren und Kirschen und die feinen Nuancen von Muskat machen diesen Trollinger aus. Der hohe Extraktwert und die feine Restsüße binden die für den Trollinger typische Säure harmonisch ein.

Fruchtig, feinherber Kaminwein!

Im Sommer aber auch leicht gekühlt auf der Terrasse!

Speiseempfehlung

zu Nudelgerichten und Flammkuchen und zur leichten Küche

Trinktemperatur: 18-20 °C

Alkoholgehalt: 12 %

Zucker: 16,3 g/l

Säure: 4,4 g/l