

2019

Trollinger trocken



0,75L

Schraubverschluss

6,00 €

Bestell-Nr. 173

Terroir

Der Boden dieser Lage zeichnet sich durch seine grau bis rötlichen Mergeln aus. Die Lage ist nach Süden hin orientiert und die Wärme kann dort gut gespeichert werden.

Weinbereitung

Die von Hand gelesenen Trauben werden eingemaischt und auf der Maische für 2-3 Tage vergoren. Der durchgegangene Wein macht einen biologischen Säureabbau, um den Wein noch milder erscheinen zu lassen. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Beschreibung

Der trockene Wein duftet nach roten Johannisbeeren und Kirschen mit einem Hauch von Walnuss. Er ist fruchtig und rund mit einer milden Säure.

Speiseempfehlung

zum schwäbischen Klassiker Linsen und Spätzle

Trinktemperatur: 18-20 °C

Alkoholgehalt: 12,3 %

Zucker: 3,3 g/l

Säure: 4,5 g/l