

2018

Trollinger mit Lemberger trocken



0,750L

Schraubverschluss

6,00 €

Bestell-Nr. 175

Terroir

Nach Süden hin orientiert sich der Weinberg auf dem die Trauben für den Trollinger mit Lemberger wachsen. Der Boden ist von Keuperverwitterungsgestein geprägt.

Weinbereitung

Die handgelesenen Trauben gären für 5-7 Tage auf der Maische. Der Wein vollzieht den biologischen Säureabbau, um die kräftige Äpfelsäure in die mildere Milchsäure umzuwandeln. Der Weinausbau erfolgt zum Teil im Edeltank und in gebrauchten 500 l Fässern.

Beschreibung

Der Wein ist granatrot und hat neben dem intensiven Aroma von roten Johannisbeeren auch würzige Noten. Er hat eine angenehme Tanninstruktur und eine gut abgepufferte Säure.

Speiseempfehlung

zu hellem Fleisch oder zu einer pikanten Vesperplatte mit Käse und Schinken

Trinktemperatur: 18-20 °C

Alkoholgehalt: 12,6 %

Zucker: 4,1 g/l

Säure: 4,8 g/l