

2023 Trollinger Steillage trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Trollinger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	16 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 14 Monate in 500l Holzfässern und gebrauchten Barriques
Beschreibung	Helles durchscheinendes Rubinrot mit guter Schlierenbildung. Brombeere, Holunderbeere und Efeu kommen als Erstes in der Nase an. Efeu und rote Beeren kommen hinzu. Im Mund weich und sanft mit den Beerennoten aus der Nase und dezenten Holznoten. Ein leichter Körper, seine milde Säure und dezentes Tannin machen diesen GUTSWEIN komplett. Der Nachhall wird von dunklen Früchten dominiert. Perfekter, leichter Vesperwein! Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026
Serviertemperatur	12 - 14 °C
Speisenempfehlung	Vesper, Kaninchenkeule, Maultaschen mit Zwiebelschmelze
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,4 g/l
Säure	4,9 g/l
Optimale Trinkreife	2026 - 2028