

2018 Trollinger mit Lemberger | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Trollinger, Lemberger
Geschmack	halbtrocken
Boden	Schilfsandstein / Gipskeuper
Beschreibung	<p>Rubinrot mit ziegelfarbenen Reflexen erscheint diese Cuvée im Glas und zeigt eine mittlere Schlierenbildung</p> <p>Fruchtige Aromen von dunklen Beeren, insbesondere Heidelbeeren und Holunder sind als erstes in der Nase präsent, hinzu kommt Süßkirsche.</p> <p>Im Auftakt unaufdringliche, gut eingebundene Restsüße im Mund unterstützt von saftigen Kirschnoten mit Heidelbeeren und Gewürznelken. Die gut integrierte, angenehme Säure erzeugt eine schöne Saftigkeit und trägt zum Süße-Säurespiel mit bei. Nuancen von schwarzem Tee deuten auf feine Tannine hin. Dieser jugendliche Gutswein wird getragen von einer mineralischen Note und mündet in einen fruchtigen Nachhall.</p> <p>Klassische württemberger Cuvée mit guter Struktur bereits auf Gutsweinniveau!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Oktober 2019</p>
Serviertemperatur	16 °C
Speisenempfehlung	Vesper, Kürbis mit Gewürzhähnchen, Chili con Carne, junge Weichkäse
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	14,0 g/l
Säure	4,3 g/l
Optimale Trinkreife	2019 - 2022