

## 2018 Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN Trollinger Alte Reben trocken

|                     |   |
|---------------------|---|
| Rebsorte            | Trollinger  |
| Geschmack           | trocken   |
| Boden               | Gipskeuper und Schilfsandstein  |
| Vinifikation        | Selektive Handlese, hochreife, gesunde Trauben, 16 Tage traditionelle Maischegärung, 11 Monate Ausbau in 500 l Holzfässern und gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt   |
| Beschreibung        | <p>Im Glas erstrahlt dieser Trollinger in leicht durchscheinendem Rubinrot und zeigt eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Im Bukett intensive Noten von Brombeeren und Holunder mit holzigen Anklängen. Würze kommt in Form von schwarzem Pfeffer und dezenten Lakritztönen hinzu.</p> <p>Saftig – beerig kommt dieser Trollinger im Mund an und verwöhnt den Gaumen mit Nuancen von dunklen Beeren, insbesondere Cassis. Das feine Tannin trägt mit der ebenfalls feinen Säure zur guten Struktur bei. Durch die angenehme Mineralität und den würzigen Noten von Efeu, Thymian und Zedernholz zeigt sich hier ein sehr harmonischer Wein mit gutem Extrakt. Im langen Nachhall kommen Anklänge von schwarzem Tee zum Tragen.</p> <p><b>Ausnahmetrollinger!</b></p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p> |
| Serviertemperatur   | 14 – 16 °C  |
| Speisenempfehlung   | Vesperplatte mit Leberwurst und Schwartenmagen, gefüllte Kalbsbrust, Linsensalat  |
| Alkohol             | 13,5 % vol  |
| Restzucker          | 2,4 g/l   |
| Säure               | 4,7 g/l   |
| Optimale Trinkreife | 2020 - 2023   |

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

