

2018 Trollinger Steillage trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Trollinger
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper und Schilfsandstein
Vinifikation	16 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 12 Monate in 500l Holzfässern und gebrauchten Barriques
Beschreibung	<p>Dieser Trollinger erscheint in durchscheinendem Rubinrot und zeigt eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Der Nase eröffnen sich zunächst Aromen von Süßkirsche, Holunder und Brombeere. Schwarzer Tee, etwas Lakritze und Flieder kommen hinzu.</p> <p>Im Auftakt am Gaumen zuerst würzig mit Tabak und nassem Stein, dann kommen die fruchtigen Nuancen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und saftiger Schwarzkirsche zum Tragen.</p> <p>Dieser Gutswein hat mit seinem feinkörnigen Tannin und der gut integrierten Säure eine schöne Balance und präsentiert dunkle Schokolade und Karamell im Nachhall.</p> <p>Württembergische Spezialität mit schöner Dichte und tollem Preis-Genuss-Verhältnis!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	14 – 16 °C
Speisenempfehlung	Vesperplatte, Schweinebraten mit Pilzsauce, Merguez mit Süßkartoffelpommes
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,9 g/l
Säure	4,6 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023