

## 2023 Trollinger Steillage | VDP.GUTSWEIN

|                     |  |
|---------------------|--|
| Rebsorte            | Trollinger   |
| Geschmack           | trocken  |
| Boden               | Gipskeuper und Schilfsandstein   |
| Vinifikation        | 15 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 13 Monate in 500l Holzfässern und gebrauchten Barriques   |
| Beschreibung        | <p>Dieser Trollinger erscheint in durchscheinendem Rubinrot und zeigt eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Die Nase wird mit Duftnoten von Brombeeren, Himbeeren und Holunder verwöhnt. Duftige Anklänge von Veilchen kommen hinzu.</p> <p>Am Gaumen gibt sich dieser VDP.GUTSWEIN gut strukturiert mit feinem, dezentem Tannin. Mit seinen intensiven Fruchtnoten hält er am Gaumen was er in der Nase verspricht. Heidelbeer- und Sauerkirschnuancen bilden eine schöne Säure und auch die blumigen Noten tauchen wieder auf.</p> <p>Das württembergische Nationalgetränk kommt schon auf Gutsweinniveau sehr komplex daher und zeigt im Nachhall Waldbeeren, Zigarrenkiste und nassen Stein</p> <p>Komplexer Trollinger auf Gutsweinniveau!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, .</p> |
| Serviertemperatur   | 12 - 15 °C   |
| Speisenempfehlung   | Vesper, Rostbraten, Rehbraten, Fettfisch mit Knoblauch   |
| Alkohol             | 12,5 % vol   |
| Restzucker          | 1,4 g/l  |
| Säure               | 4,9 g/l  |
| Optimale Trinkreife | 2025 - 2029  |