

IDLER

WEINGUT



2022 Strümpfelbach TROLLINGER TROCKEN

CHARAKTER SPIELERISCH | LEBENDIG | HARMONISCH

Dieser Trollinger verführt mit einem delikaten Spiel aus Himbeere und Sauerkirsche und weckt Erinnerungen an frische Rote Grütze. Ein subtiler Hauch von Vanille, Orange und Grapefruit verleiht ihm eine faszinierende Tiefe.

Im Geschmack präsentiert er sich zu Beginn leicht und tänzelnd mit einem erfrischenden Trinkfluss. Die harmonische Fusion aus feinen roten Früchten, sanften Tanninen und einer erfrischenden Säure verleiht dem Gaumen eine angenehme Lebendigkeit. Doch das ist noch nicht alles – mediterrane Kräuter gesellen sich hinzu, begleitet von leichten Röstaromen, die dem Wein eine raffinierte Komplexität verleihen. Eine beeindruckende Begegnung. Dieser Trollinger entfaltet sein volles Potenzial sowohl als Solist als auch in Begleitung von feinem Schafskäse wie Brin d'Amour oder zum klassischem Rostbraten.

ENTSTEHUNG

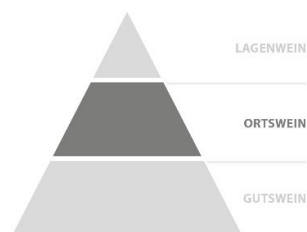
Handverlesen und gut zwei Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut in großen Holzfässern für 10 Monate.

WURZELN

Die Reben stehen auf Buntem Mergel und Stubensandstein und haben ein Durchschnittsalter von 40 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Landwein Neckar
Kategorie: Ortswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 1,4 g/l
Säure: 5,7 g/l
Trinktemperatur: 13-15°C
Optimale Trinkreife: 2024-2027
Abgefüllt: Frühsommer 2023



DE-ÖKO-006

