

IDLER

WEINGUT



2023 TROLLINGER GUTSWEIN TROCKEN

CHARAKTER OFFEN | EINNEHMEND | VIELSEITIG

Dieser Trollinger ist wie ein offenes Buch, das sich sofort auf den Gegenüber einlässt. Mit einer fruchtigen Intensität und Offenheit begrüßt er jeden, der sein Glas hebt. Doch seine Aromen Palette reicht weit über Sauerkirsche und Erdbeerfrucht hinaus.

Er vereint harmonisch die Frische von roten Früchten, mit erlesenen kräuterwürzigen Nuancen, einem Hauch von Paprika und einer fein rauchigen Note, die an Speck erinnert. Und dann offenbart sich noch eine weitere Facette im Glas - ein Hauch von Mandeln, der das Geschmackserlebnis abrundet.

Dieser Wein besitzt bereits im Glas eine freundliche und zuvorkommende Art. Am Gaumen zeigt er sich ebenso lebendig, mit subtilen roten Fruchtaromen, die von einer angenehmen Würze und feinen Tanninen begleitet werden. Sein hervorragender Trinkfluss macht ihn zu einem idealen Begleiter für eine Vielzahl von Speisen - natürlich passt er hervorragend zur schwäbischen Küche, aber wie wäre es mit einem mediterranen Ratatouille, einem Couscous-Salat mit Cranberrys oder einem feinen San Daniele Schinken?

ENTSTEHUNG

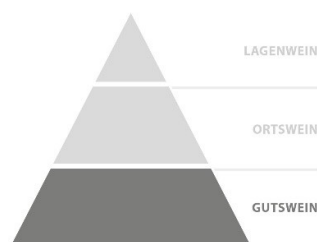
Handverlesen und knapp zwei Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut im Edelstahl für 5 Monate.

WURZELN

Die Reben stehen auf Buntem Mergel und Stubensandstein und haben ein Durchschnittsalter von 35 Jahren.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Gutswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 5,0 g/l
Säure: 5,8 g/l
Trinktemperatur: 13-15°C
Optimale Trinkreife: 2024-2026
Abgefüllt: Frühjahr 2024



DE-ÖKO-006

