



2019 SINE
TROLLINGER
TROCKEN

2019

Klassifikation VDP.ORTSWEIN
Rebsorte TROLLINGER
Gärung Spontane Ganztraubengärung

Alkohol 11,5 %VOL
Restzucker 1,8 G/L
Säure 5,8 G/L

Trinktemperatur 13-18 °C
Lagerfähigkeit 3-6 Jahre

Sine = OhneSine Entrappen | Sine Zugabe von Hefen | Sine ChaptalisierungSine Zugabe von Sulfiten | Sine Filtration | Sine Druckerschwärze = Trollinger ungeschminktEin Trollinger, der durch Vergärung auf der Maische eine dichte, dunkelrote Farbe besitzt. In der Nase überwiegen zunächst Schwarztee Aromen, begleitet von einer Sauerkirschnote. Nuancen von Preiselbeeren beleben vor allem den Eindruck des Weines am Gaumen. Im Abgang präsentieren sich Holzannone, die diesem Wein einen sehr komplexen, dennoch eher saftigen und zu gleich eleganten Körper verleihen mit einer knackigen Säure. Ein eigenwilliger Trollinger mit reichlich Potential und wenig Alkohol!

