



SINE®
TROLLINGER
TROCKEN

2022

Klassifikation VDP.ORTSWEIN
Rebsorte TROLLINGER
Gärung Spontane Ganztraubengärung

Alkohol 10 %VOL
Restzucker 1,3 G/L
Säure 5,7 G/L
Ausbau 100% gebrauchtes Barrique, 7 Monate

Trinktemperatur 13-18 °C
Lagerfähigkeit 3-6

Sine = OhneSine Entrappen | Sine Zugabe von Hefen | Sine Chaptalisierung | Sine Zugabe von Sulfiten | Sine Filtration | Sine Druckerschwärze = Trollinger ungeschminkt
Ein 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 Holzannine, die diesem Wein einen sehr komplexen, dennoch eher saftigen und zugleich eleganten Körper verleihen mit einer knackigen Säure. Ein eigenwilliger Trollinger mit reichlich Potential und wenig Alkohol!

