

DAUTEL

TROLLINGER

VDP.GUTSWEIN

| | | | | | |
|-------------------------|--|----------------|------------|---------------|-------------|
| REBSORTE | <i>Trollinger</i> | | | | |
| JAHRGANG | <i>2018</i> | | | | |
| BODEN | <i>Muschelkalk</i> | | | | |
| ANBAU | <i>100% Handarbeit, nachhaltiger Anbau und Ertragsreduktion</i> | | | | |
| AUSBAU | <i>Klassische Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau im großen Holzfass, natürlicher biologischer Säureabbau</i> | | | | |
| TRINKREIFE | <i>ab 2019</i> | | | | |
| SÄURE g/l | <i>4,3</i> | RESTZUCKER g/l | <i>2,8</i> | ALKOHOL % vol | <i>12,0</i> |
| TRINKTEMPERATUR °C | <i>16 bis 18</i> | | | | |
| DEGUSTATIONSNOTIZ | <i>In der Nase fruchtige Aromen von Kirsche und Johannisbeeren, unterlegt mit einem Hauch Herbstlaub und rauchigen Noten. Am Gaumen bleiben die fruchtigen Komponenten und im Abgang sind leichte, schlanke Gerbstoffe zu empfinden.</i> | | | | |
| SPEISEEMPFEHLUNG | <i>Rebterrine mit Preiselbeeren</i> | | | | |
| PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN | <hr/> <hr/> <hr/> | | | | |



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG