

Stettener Trollinger

Beurer

Jochen Beurers Trollinger aus Stetten im schwäbischen Remstal ist Rotwein mit Charakter. »Kenner« außerhalb der Region nehmen die Rebsorte aber kaum ernst. Ihnen sind die Gerbstoffe zu rustikal, der Alkohol zu leicht, die Farbe zu hell ...

Trollinger wird in Württemberg seit dem 18. Jahrhundert angebaut. In Südtirol heißt die Rebsorte Vernatsch, in Italien Schiava und in England, im Languedoc und in der neuen Welt wird sie als Black Hamburg als Speisetraube angebaut. Trollinger ist Regionalwein. Einer wie keiner, den es nur dort gibt, wo es ihn gibt. Seine fröhliche Unbeschwertheit, seine Leichtigkeit und seine Frische brauchen ob seiner natürlich spröde wirkenden Gerbstoffe unbedingt die Begleitung regionaler Küche.

Jochen Beurers Reben sind 35 Jahre alt. Sie stehen auf kargen Mergelböden hoch über dem Remstal. Klassisch offene Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barriques und 10 Monate Reife auf der Feinhefe sorgen für herbe Würze in animierend sprödem Trinkfluß. Kein gepuderter Schönling also, sondern unverfälscht rustikale Gerbstoffe, ehrlich im transparent hellen Rubinrot und verhalten im würzigen Bukett. Nicht schwer, aber auch nicht leicht. Appetitlich frisch seine Säure, ungeschminkt sein Auftritt. Zu deftiger regionaler Küche, zu Wurstwaren und zur Brotzeit ein zuverlässiger Herzensbrecher. Grüße nach Südtirol!

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Leicht kühl servieren (16-18°C)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
DBR24001

K&U
www.weinhalle.de