

# Trollinger mit Lemberger "TL" feinherb

**Jahrgang:** 2022

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 15,1 g/L    **Säure:** 4,7 g/L    **Alkohol:** 12,0 % Vol.

**Trinktemperatur:** ca. 16 °C

## Geschmack

Absoluter Klassiker aus dem Remstal: Trollinger und Lemberger mit typischer Erdbeerfrucht, zart süß mit dezent eingebundener Säure - wunderbar rund und süffig.

## Rebsorte: Trollinger

Die alte rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Südtirol, ihr Name ist abgeleitet von "Tirolinger". Schon seit 350 Jahren ist der Trollinger jedoch im Ländle zu Hause und ist hier Inbegriff traditioneller Württemberger Weinkultur. Die Weine erinnern an rote Beeren und Fruchtdrops und sind im Allgemeinen leicht und süffig. Bei geringerem Ertrag und sorgfältigem Ausbau entstehen feine, stoffige Weine mit Tiefe.

## Rebsorte: Lemberger

Der offizielle Name ist "Blaufränkisch", und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

## Essensempfehlung

Der Rotwein passt zu schwäbischen Gerichten wie Spätzle oder anderen Teigspeisen, auch zur Wurstplatte und zum Vesper.

