

Trollinger mit Lemberger "TL" Blanc de Noir

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 12,4 g/L **Säure:** 5,1 g/L **Alkohol:** 11,0 % Vol.

Trinktemperatur: 15 bis 16 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 SILBER

Geschmack

Hier wird der schwäbische Vierteles-Klassiker in einer sommerlichen Variante neu aufgelegt und zeigt schöne fruchtige Aromen von Birnen. Er überzeugt zudem mit einer dezenten Süße sowie einer angenehmen Säure.

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 "Blafränkisch", 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 Blafränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

Essensempfehlung

Dieser sommerliche TL passt aufgrund seiner harmonischen Süße-Säure-Struktur sowie seinen fruchtigen Aromen sehr gut zu einem Walnusskäse, einem sanften Brie oder einem leichten Pastagericht mit einer cremigen Soße wie beispielsweise eine Lachs-Sahne-Penne.

