

# Trollinger mit Zweigelt

**Jahrgang:** 2022

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 15,0 g/L    **Säure:** 4,3 g/L    **Alkohol:** 12 % Vol.

**Trinktemperatur:** 16 bis 18 °C

## Geschmack

Fruchtig-feinwürziger, dabei angenehm jugendlicher Rotwein mit roten Fruchtaromen und zarten Tanninen, die gut mit der leichten Süße harmonieren - ein umwerfendes Viertele.

## 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: Zweigelt

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher „Zweigelt-Winkel“. Im Ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

## Essensempfehlung

Der Rotwein passt prima zur schwäbischen Küche und zum Vesper - ein prima Schoppen auch für den gemütlichen Abend.

