

Samtrot mit Trollinger

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 13,6 g/L **Säure:** 4,3 g/L **Alkohol:** 12,0 % Vol.

Trinktemperatur: 15 bis 16 °C

Geschmack

Sanfter Rotwein mit leichter Süße und reifer Beerenfrucht am Gaumen - wahrlich eine gelungene Cuvée: vom Samtrot Eleganz und Geschmeidigkeit, vom Trollinger Rasse und Finesse.

Rebsorte: Samtrot

Die rote Sorte wurde Ende der 1920er-Jahre bei Heilbronn zufällig entdeckt und ist bis heute eine echte Württemberger Spezialität. Als natürlicher Klon des Schwarzrieslings gehört Samtrot zur Burgunderfamilie und zeigt deutliche Ähnlichkeiten mit dem Blauen Spätburgunder. Er ergibt oft runde und fruchtig wirkende Weine mit gutem Gerüst und Fülle.

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.

Essensempfehlung

Der Rotwein passt bestens zu einem klassischen Vesper, aber auch zu Pizza oder zu herzhaften Gemüseintöpfen.

