

Muskattrollinger Rosé "MR" feinfruchtig

Jahrgang: 2023

Analysewerte:

Restsüße: 19,3 g/L **Säure:** 5,9 g/L **Alkohol:** 11,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 12 °C

Geschmack

Wunderbar fruchtiger Muskattrollinger Rosé mit Frische am Gaumen, die durch die kühle Trinktemperatur weiter entfacht wird. In der Nase ist er duftig und erinnert, unterlegt von einer deutlichen Muskatnote, an rote Beeren.

Rebsorte: Muskattrollinger

Die seit etwa 1830 bekannte rote Rebsorte geht vermutlich auf eine spontane Kreuzung im Weinberg aus Trollinger und gelbem Muskateller zurück und wurde zunächst als Tafeltraube kultiviert. In Württemberg werden daraus seit einiger Zeit außergewöhnlich aromatische Weine gekeltert und auch zu Sekt verarbeitet. Ergibt meist leichte, aber angenehm aromatisch-fruchtige Tropfen mit intensivem Muskatduft.

Essensempfehlung

Als klassischer Rosé ist der aromatische Muskattrollinger natürlich ein prima Wein für warme Tage; besonders gut schmeckt er zu sommerlichen Desserts oder Blauschimmelkäse.

