

Zweigelt mit Trollinger

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 8,5 g/L **Säure:** 8,5 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: ca. 16 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2024 SILBER

Geschmack

Wunderbar ausgewogener Rotwein mit zarter Süße, lebendiger Säure und frischer Erdbeer-Sauerkirschfrucht. Ein wahrlich schmeichelnder Tropfen, dem man sich nur schwer verweigern kann.

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 Remstalkellerei 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.

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 gut zur schwäbischen Küche wie zum klassischen Vesper - auch solo ganz prima für den gemütlichen Abend.

