



Beispielbild

## Rebsorte

---

Trollinger

## Passt zu...

---

Rind, Lamm, Wild, Gemüse

## Beschreibung

---

Eine wahre Duftarchitektur schwebt über dem Glas. Rauchige Akzente, Preiselbeeren, Kirschen, Kakao, Pfeffer, feinwürzige Vanille. Vielfältig, seidig, spielerisch changierend am Gaumen. Perfekt ausgedeltes Frucht-Tannin-Spiel. Exzellenter Verlauf. Brillantes Finale. Trollinger-Masterclass. Best of Ländle!

Weingut:	Hirsch Privatkellerei
Lage:	-
Keller:	Leingarten
Anbaugebiet:	Württemberg
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Schwerer, kalkhaltiger Keuperstein
Weinanbau:	Die Trauben für diesen außergewöhnlichen Rotwein stammen aus der schönsten Parzelle am Leingartener Ehrenberg. Ein Wein, der Bände spricht und der das absolute Gegenteil eines Easy drinking - Trollinger ist. Hier arbeitet der Kopf mit. Ideal zur Lektüre eines Klassikers. Rarität!
Weinausbau:	Ein Projekt-Wein von Christian Hirsch! 20% Saftabzug der Weinbeeren nach einem Tag. Traditionelle Maischegärung für circa 22 Tage in rollenden Gärbarriques. Im Anschluss folgte eine Lagerung für 30 Monate in vorbelegten schwäbischen Barriques.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	16-18 °C

## Analysewerte

---

Alkoholgehalt:	14,00% Vol.
Restsüße:	3,00 g/l
Säuregehalt:	5,20 g/l

## Infos über das Weingut

---

Die Familie Hirsch besitzt über 10 Hektar Rebanlagen in Leingarten und bewirtschaftet noch 35 Hektar von einer benachbarten Erzeugergemeinschaft. Christian Hirsch, der Globetrotter und Sprössling der Familie hat auch mit seiner Weinlinie viele Auszeichnungen geerntet "Aufsteiger des Jahres 2021" im Magazin Vinum.

