

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Trollinger Reloaded - Christian Hirsch

Art.-Nr: 60357



### Beschreibung:

Eine würzige Aromen-Ouvertüre, die viel verspricht. Die Nase zeigt einen Fruchtcharakter von Sauerkirschen und Pflaumen. Am Gaumen sowas von trinkig. Wildkirsche und Himbeere tauschen ihren Auftritt mit Johannisbeergelee, Pfeffer und Mandel. Traditionalist mit moderner Erziehung. Der Inbegriff schwäbischer Weinkultur!

### Hersteller:

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.

### Anbau:

Der Önologe Christian Hirsch verwendet selektionierte Trauben von benachbarten Winzern aus der Gemeinde Leingarten. Die Trollinger-Trauben stammen aus besten Filetlagen. Die Weingärten sind im Südhang gelegen.

<b>Rebsorte</b> Trollinger	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 14-16 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 5,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Schwerer Keuperstein, Buntsandstein	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

<b>Frucht</b> ●●●○○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●○○○	<b>Säure</b> ●●○○○	<b>Tannin</b> ●●○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

## Passt zu

 Helles Fleisch  Rotes Fleisch  Schwäbische Küche  Wildgerichte