



GEMMRICH

WEINGUT & EDELBRENNEREI

Weinexpertise



Muskattrollinger trocken

Jahrgang	2018
Klassifikation	• Gutswein •
Flasche	0,75 L
Rebsorte	Muskattrollinger
Anbaugebiet	Württemberg
Lage	Beilsteiner Wartberg
Geschmack	trocken

Traubenlese	Handlese
Gärung	traditionelle Maischegärung
Ausbau	Edelstahl
Auszeichnungen	Eichelmann 2020: 83 Punkte

Analyse:	
Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Säure	3,8 g/l
Süße	3,2 g/l
Allergene	enthält Sulfite



Württemberg



Himbeere, Kirsche, Muskat



Himbeere, Kirsche, leichte Würze, Muskat



zu kräftigem Käse, Meeresfrüchte oder einfach leicht gekühlt in geselliger Runde



12-16 °C

Beschreibung

Der neue Trollinger.

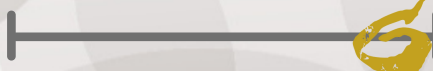
Muskattrollinger ist feiner und eleganter, als der typische Trollinger. Leichtes rubinrot im Glas, äußerst gehaltvoll im Geschmack. Er besticht durch sein elegantes und duftendes Bukett von Muskat, Himbeere und Kirsche. Hinzu kommen eine leicht mineralische Würze und milde Säure, die den Wein zu einer wahren Besonderheit werden lassen. Im Sommer ist dieser Muskattrollinger der perfekte Begleiter für die Terrasse und schmeckt auch leicht gekühlt hervorragend. Eine wahre Spezialität im Weingut.

Gut zu wissen:

Muskattrollinger ist eine Rebsorte, die in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angepflanzt wird. Auch wenn es der Name vermuten lässt, hat die Rebsorte nichts mit dem schwäbischen Trollinger zu tun. Die Traube ist sehr groß und in der Farbe ähnlich wie ein Trollinger, im Geschmack ist sie aber weitaus intensiver und überzeugt mit einer feinen Muskatnote. Die Rebsorte wird unter anderem auch als Tafeltraube angebaut, da die Beeren sehr schmackhaft sind. Die Weine aus Muskattrollinger sind meist etwas süßer ausgebaut. Wir finden, die Rebsorte gewinnt erst richtig, wenn sie trocken ausgebaut ist. Dann kommt das volle Aroma zum Vorschein.



süß



trocken