

2022 Trollinger Alte Reben

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Trollinger out of the box. Weit weg von den traditionellen und etablierten Geschmacksmustern. Irgendwie archaisch, unberührt und unbekümmert, dabei ziemlich Avantgarde. So wie ein Cru aus dem Beaujolais mit einer spektakulären Kirschfrucht. Dass er unfiltriert ist, sieht man sofort, das macht auch nichts. Die besten selektierten Beeren aus 30-45 Jahre alten Anlagen werden für diesen hedonistischen Stoff genommen. Spontanvergoren, partiell mit Stielen und Stängeln vergoren, keine Schwefelzugaben, Ausbau im Stahltank und neutralen gebrauchten 300 Liter Fässern. Das ist kein Wein, der lange reifen muss, um in Form zu kommen, es aber sicher 3-5 Jahre kann. So ein Stoff gehört aufgerissen, gefeiert und mit netten Menschen getrunken. Fröhlich und prall, intensiv, schamlos und dennoch leicht, vor allem ernsthaft, da echter Stoff aus bestem Grundmaterial. Gourmand und burlesk! Dieser dekadente Trollinger-Juice geht nicht nur als Solist, sondern lässt sich perfekt zu einem herzhaften Eintopf aus weißen Bohnen oder würzigen Wildgerichten trinken.

Rebsorte Trollinger	Region Württemberg	Restzucker 1,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Schwäbischer Landwein	Säure 4,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Gipskeuper	Anbau Bio, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau in gebrauchten 300 Liter Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Erst über Umwege fand Rainer Schnaitmann den Pfad in die 15 Generationen zurückreichende Fellbacher Familientradition. Zunächst studierte er Architektur, dann folgten Stationen in Neuseeland und Südtirol. Im Jahr 1997 begann seine Reise in einer Scheune mit 3 Hektar. In 25 Jahren sind daraus 27 Hektar rund um das Remstal geworden. 2015 erfolgte die Biozertifizierung und seitdem erleben die Weine einen großen qualitativen Aufschwung. Ihm gelingt, woran andere scheitern: Er schaut über den Tellerrand hinaus und bleibt dennoch seiner Herkunft treu. Seine naturbelassenen Trollinger zeigen, was fernab der Uniformität möglich ist. Die Grau- und Spätburgunder gehören zur deutschen Spitze, sein Lemberger ist es.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.