Weingut Kuhnle
Weinstadt-Strümpfelbach

Muskattrollinger Qualitätswein feinherb

Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Muskattrollinger
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	feinherb
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	47
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	95,00°Oe
Alkohol:	12,20%vol
Restzucker:	12,40 Gramm/Liter
Säure:	4,70 Gramm/Liter

Diese besondere Rebsorte, deren Herkunft recht ungewiss ist, hat sich vom französischen Mittelmeergebiet über ganz Europa verbreitet und wird vor allem in Württemberg als Spezialität angebaut. Unsere exponierten Steillagen im kleinklimatisch bevorzugten Strümpfelbacher Altenberg geben dem Wachstum der Reben die notwendige Grundlage. Dabei bekommt dem Muskattrollinger vor allem auch das schnelle Abtrocknen und Erwärmen des roten Mergelbodens in unseren Weinbergen am Abhang des Keuperstufenlandes. Die bei der Verwitterung des Gesteins freiwerdenden Mineralstoffe unterstützen das sorteneigene Aroma des Muskattrollingers aufs Vorzüglichste. Unter diesen Bedingungen können sich die sehr spätreifenden Trauben zu einer außerordentlichen Süße entwickeln. In manchen Fällen werden die Muskattrollingertrauben zu einem leichten, aber aromatischen Weißherbst mit geringer Farbe ausgebaut. Bei diesem Muskattrollinger vinifizieren wir traditionell einen leuchtend rubinfarbenen Rotwein. Die Weine bestechen durch ein sehr elegantes und duftendes Muskatbukett. Im Körper und in der Harmonie zeigt der Rotwein eine sehr würzige und pikante Art, die durch eine angepasste Restsüße getragen wird. Gerade der Muskattrollinger zeigt diese Eigenschaften von seiner besten Seite und wird gerne als Liebhaberwein in geselliger Runde gereicht.

Empfohlene Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Weingut Kuhnle GbR | Hauptstraße 49 | D-71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Telefon 07151 61293 | www.weingut-kuhnle.de | info@weingut-kuhnle.de