



Trollinger-Lemberger Nordheimer tr. Würt. QbA 2024 Weinkellerei Rolf Willy

Weingut

Im württembergischen Nordheim, am Rande des Zabergäus zwischen Heilbronn und Stuttgart, liegt, eingebettet in das flache Tal des Katzenbaches, die Weinkellerei der Willys. Bedingt durch günstige Klima- und Bodenverhältnisse gehört Nordheim zum sogenannten „Altsiedelland“. Warme Tage und kühle Nächte, viele Sonnenstunden und ausreichend natürliche Niederschläge kennzeichnen dieses Gebiet und sind ideale Voraussetzungen für Weintrauben, aus denen erstklassige Weine entstehen. Wir waren lange auf der Suche nach Weinen aus der Region, die nicht in das klassische Vorurteil über Württemberger Gewächse passen und sind dabei auf die Familie Willy gestoßen. Drei Geschwister, vereint durch die Leidenschaft für die guten und leckeren Dinge des Lebens. An der Spitze des Betriebes steht der Oenologe Jürgen Willy, unterstützt von seinen Brüdern Holger und Günter. Die Willys produzieren blitzsaubere Weine, die zeigen, was man in dieser Region aus Sorten wie Lemberger und Trollinger machen kann. Vater Rolf Willy, Namensgeber des Gutes seit 1969, steht seinen Söhnen nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite. Geheimtipp ist der Acolon, eine Neuzüchtung aus Lemberger und Dornfelder.

Tipp

Deutlich kräftiger und körperreicher als der Trollinger ist der Lemberger. Die Sorte bringt von Haus aus deutlich mehr Struktur, mit Aromen von roten Beeren. Am Gaumen volle Weichheit und ein samtiger Abgang. Im Zusammenspiel mit Trollinger ergibt sich eine süffige und frische Cuvée.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	328 kJ / 78 kcal
Kohlenhydrate:	1,4 g
davon Zucker	<0,5 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	4.80 g/l
Säure:	3.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Württemberg
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Trollinger, Lemberger

Vinifizierung

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und klassisch vinifiziert – meist erfolgt hier eine Maischegärung, bei der die Beerenschalenkontaktzeit kontrolliert wird, um Farbe und Tannin zu extrahieren. Der Wein ist eine klassische Cuvée aus Trollinger und Lemberger – eine traditionelle württembergische Mischung, bei der der leichtere, fruchtige Trollinger durch den struktur- und farbgebenden Lemberger ergänzt wird.

Sensorik

Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren. Feine Balance, milde Säure und gut eingebundene Gerbstoffe. Angenehme Länge!

Passt gut zu

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle

Lagerfähig

3 Jahre