



Trollinger Lemberger halbtrocken 1,0 | 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

Fruchtig und unkompliziert - der Allrounder für den Alltag und zum klassischen Vesper!

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate: 2,8 g
davon Zucker 1,8 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	17.50 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Württemberg
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Trollinger, Lemberger

Vinifizierung

Kurze Maischestandzeit, Ausbau im Edeltank

Sensorik

Duft nach Kirsche und Brombeere, leicht pfeffrig, samtige, harmonische Gerbstoffe mit einer leicht pikanten Note

Passt gut zu

Vesper, Gemüse-Käse-Auflauf

Lagerfähig

3 Jahre