



Muskat-Trollinger Rosé

Leon Gold

Muskat-Trollinger. Eine in Württemberg angebaute, kaum noch bekannte Rebsorte, die spät ausreift und große blaue Beeren hat, deren dunkle Schale so fest ist, daß sich die Trauben über weite Wege gut transportieren lassen, aber nur wenig Farbpigmente enthält. Sie wurde 1836 erstmals als »Black Hamburg« oder »Black Muscat« erwähnt und in DNA-Analysen kürzlich als Zufallskreuzung aus einfachem Muskateller mit Vernatsch = Trollinger bestimmt. Sie gilt als eigene Rebsorte, steht aber als begehrte Tafeltraube noch in vielen Weinbergen Südfrankreichs und wurde um 1900 herum besonders in Belgien, den Niederlanden und in England häufig als Tafeltraube in Gewächshäusern gezogen.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 12 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edeltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Natürliche Rosé-Farbe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Schönung, Filtration
pH-Wert: 3,55

0,75l
DBW22401

Der Rosé, den Leon Gold aus dem Remstal aus Muskat-Trollinger keltert, duftet intensiv, aber unaufdringlich, und fällt nur zart rubinrot in der Farbe aus. Er verarbeitet ihn zu einem höchst charmanten Rosé, dem es, im Geschmack süffig und verlockend unkompliziert, nicht an Charakter mangelt. Über 10 Tage hat er die Trauben in großen Wannen mit Stiel und Stengel schonend mit den Füßen eingemaischt, die Trauben also im entstehenden Most mazerieren lassen. Trotzdem fällt die Farbe erstaunlich hell aus. Den Most hat er auf der wilden Hefe spontan im Edeltank vergoren, trocken sollte er werden, doch bei 12 g/l Restzucker war Schluß. Ein natürlich durchgegorener Rosé also mit Restzucker, den man aber weniger schmeckt, als daß man ihn im Mundgefühl spürt. Er macht Leon Golds duftigen Natur-Rosé weich, saftig, irgendwie auch sahnig cremig im Mundgefühl, mild in der Säure, aber strahlend frisch im Trunk. Minimale Schwefelung läßt den Wein fröhlich aus dem Glas verdunsten, so süffig und trinkfreudig präsentiert er sich, so lebenslustig macht er sich ans Werk. Zur aromatischen Küche des Frühlings und des Gemüse-Sommers ein Riesenerfolg.



www.weinhalle.de