MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Trollinger Hirsch



Name:	Trollinger Hirsch
Artikel Nr.:	20243
Hersteller:	Christian Hirsch
Herkunft:	Deutschland
Region:	Württemberg
Rebsorte:	Trollinger
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Satte Frucht mit wunderbarer Struktur, dabei harmonisch und elegant.
Herstellung:	Die Reben stehen auf knapp 300m über dem Meeresspiegel vor allem auf schweren Kempersteinboden, zum Teil auch Schilfsand und sind besonders kalk- und tonhaltig. Doppeltriebe werden konsequent beschnitten, es erfolgt eine maschinelle und eine manuelle Entlaubung unter der Zielsetzung, gesunde und besonders reife Trauben zu produzieren. Die Ertragsbegrenzung liegt bei ca. 6.500-7.500l/ha. Maischegärung für 3 Wochen unter Entzug von 10-15% des Saftes für den Rosé (der verbleibende Saft gärt also auf anteilig mehr Schalen). Die Fermentation erfolgt unter kontrollierter Temperatur von anfänglich 25-30°C unter gelegentlichem Runterstoßen der Schalen. 20% des Weines reift danach noch in gebrauchten Barriques aus schwäbischer Eiche.
Hersteller-information:	In Leingarten am Heuchelberg produziert die Familie Hirsch mittlerweile in dritter Generation Württemberger Weine. Dabei sind sie sehr engagiert, regionale Produkte in Top Qualität vom Weinberg bis ins Glas zu begleiten. Die Hölzer für ihre Barriques stammen aus umliegenden Wäldern und werden vor der Fassherstellung 36 Monate luftgetrocknet.
Servier-empfehlung:	Ideal zu saftigen Braten, Wildschwein oder Barbecue. Empfohlene Trinktemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,3 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.