

## Wein – Pass

# Muskattrollinger Rosé

Lage	Marbacher Neckarhölde Überwiegend terrassierter Steilhang	
Rebsorten	Muskattrollinger (eigenständige Rebsorte, aus Trollinger entstanden, seit 1836 bekannt, Hauptanbaugebiet: Württemberg)	
Weinart	Rosé	
Qualitätsstufe	QbA 73,9 ° Oe	
Jahrgang	2010	
Geschmacksrichtung Inhalt	halbtrocken 0,75 l	
Analysewerte	Alkohol 11,0 % Zucker 16,9 g/l Säure 6,2 g/l	
Bodenart	Muschelkalk	
Trinktemperatur	18 - 20 ° C	
Charakterisierung	schillernde, zartrote Farbe, sehr elegantes Muskatbukett, fruchtige, pikante, edelreife Art, ausgefallene Aromen machen ihn zum wahren Geschmackserlebnis und von guter Bekömmlichkeit (Aromen von Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, reifen Pflaumen)	
Trinkempfehlung	als gut gekühlter Aperitif Scaloppine (Kalbsschnitzel sehr dünn) mit Aceto Balsamico-Soße zu Gnocchi Lachsfilet gebraten mit Pinienkernen (geröstet) und Estragon zu Tagliatelle oder Ofenkartoffeln Pochierte Hähnchenbrust mit Zitronensoße auf Spinatsalat Ravioli mit Frischkäse und Salzeibutter und Parmesan Vorspeisen wie Mus vom Jungfasan mit Sauerkirschen oder: Gänse-/oder Entenleberpastete mit Toastbrot  Apfelküchle im Backteig mit Zimt u. Zucker, Vanillesoße  Pfitzauf mit Sauerkirschkompott und Schlagsahne  Bayerische Creme mit frischen Früchten aus Erdbeeren, Aprikosen, Kirschen und Johannisbeeren  zu allen aromatischen Käsesorten wie: Danablu-Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Gouda	

