

„Anders“ Trollinger „Nat’Cool“ (2022)

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	DWU014322

Hier ist alles anders – Trollinger und Lemberger auf den Kopf gestellt!

Was ist denn bitte das für ein großartiges Getränk! Jeder der Trollinger und Lemberger irgendwie mit Vokabeln wie „verstaubt“ und „altbacken“ abgespeichert hat muss sofort sein Weinhirn neu formatieren, denn die beiden Trauben können auch ganz „Anders“. Der „Anders“ von Rainer Schnaitmann ist Teil eines Projekts, das von Dirk Niepoort unter dem Namen „Nat’Cool“ initiiert wurde. Die Idee dieses Projekts: Winzer ganz unterschiedlicher Regionen füllen aus typischen regionalen Trauben einen leichten Trinkwein im Liter ab. Ziel ist genau das, was anfangs angesprochen wurde: traditionelle Trauben von ihren teils doch recht angestaubten Images befreien und ihnen den Trinkspaß zurückzugeben – und das idealerweise so naturnah wie nur möglich. Bei dem Projektansatz ist es förmlich zwingend, dass sich Rainer für die Verwendung der beiden schwäbischen „Ur-Rebsorten“ Trollinger und Lemberger entschied, um daraus einen „minimal invasiven“ Bio-Wein ohne Filtration, ohne Schwefel und in Edelstahl ausgebaut, zu vinifizieren. Das ist reiner (no pun intended!) und ehrlicher Trinkspaß von immenser Süffigkeit. Unmöglich, dieses Elixier der Frische, diese flüssige Lebensfreude in kleinen Schlucken zu trinken. Schon die Farbe sagt: „Hey! Das ist „Anders“!“ In einem wunderschönen und zart trüben Himbeerrot leuchtet der Wein im Glas und ruft laut: „Trink mich! Jetzt!“ Die Nase lockt mit dem Aroma von frisch angesetzter Fruchtbowle und Johannisbeere und weckt Kindheitserinnerungen da sie irritierend genau (und fast synästhetisch) das Bild von Kirschlollis heraufbeschwört. Am Gaumen kennt die



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-022



Party dann kein Halten mehr. Das ist Johannisbeerschorle für Erwachsene, die mit 11 Vol.-% Alkohol nicht mehr ganz so leicht ist wie ihre Vorgänger, und damit auch etwas gefährlicher ist, weil sie dementsprechend eben auch etwas schneller „wirkt“. Denken Sie also immer an regelmäßige „ZwiWas“ (Zwischen-Wasser!). Aromatisch geht es natürlich weit über eine Johannisbeerschorle hinaus, denn da haben wir noch Schattenmorellen, Holunder, herrlich säuerlichen Rhabarber, etwas Brioche, Wacholder, Kräuter, Zimt und Heidelbeere. Aromenparty eben, aber kein wildes Durcheinander, sondern alles präzise und sortiert und dazu saftig, fruchtig, animierend mit einer liebenswert rauhen Eleganz. Das ist durchaus nicht unterkomplex, aber wunderbar unkompliziert! Ein Wein, bei dem man beim Einschenken endlich mal nicht den Eichstrich im Auge behalten muss, sondern die Oberflächenspannung ausnutzen kann. Herrlich! Dazu jetzt noch eine schöne Vesperplatte oder abgeschmelzte Maultaschen oder, oder, oder – und das Glück ist perfekt!

Theoretisch sicher bis 2025+, aber so lange hält er wahrscheinlich nicht!

Allergene	Sulfite
Restzucker	1,6 g/l
Gesamtsäure	5,7 g/l

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333