



**Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt  
für Wein- und Obstbau Weinsberg**

## Initiative für den Trollinger

Weinbaulicher und oenologischer Leitfaden zur Erzeugung moderner  
Trollinger-Rotweine

Stand: 04.08.2021

### Zuständigkeiten und Kontaktdaten an der LVWO Weinsberg

Projektkoordination:	Dr. D. Blankenhorn	<a href="mailto:Dieter.Blankenhorn@lvwo.bwl.de">Dieter.Blankenhorn@lvwo.bwl.de</a>
	L. Holzwarth	<a href="mailto:Lena.Holzwarth@lvwo.bwl.de">Lena.Holzwarth@lvwo.bwl.de</a>
Weinbau	H.C. Schiefer	<a href="mailto:Hanns-Christoph.Schiefer@lvwo.bwl.de">Hanns-Christoph.Schiefer@lvwo.bwl.de</a>
	M. Joos	<a href="mailto:Martin.Joos@lvwo.bwl.de">Martin.Joos@lvwo.bwl.de</a>
Oenologie	M. Blank	<a href="mailto:Magali.Blank@lvwo.bwl.de">Magali.Blank@lvwo.bwl.de</a>

## Leitfaden für die Traubenerzeugung

Das Ziel der weinbaulichen Maßnahmen ist die Erzeugung voll ausgereifter, aromatischer Trauben mit durchgehender Blaufärbung und sehr guter Farb- und Phenolreife. Es sind alle Maßnahmen zu ergreifen, um einen kleinbeerigen- und kleintraubigen Ertrag zu gewährleisten.

### Weinbaulichen Maßnahmen

- Sortengerechte Standortwahl, beste Lagen mit langer Vegetationsdauer
- bei Neupflanzungen bevorzugt kleintraubige Klonenauswahl (S-Klone)
- An Standort und Wüchsigkeit angepasstes Bodenpflegemanagement
- Sicherung bedarfsgerechter Wasser- und Nährstoffverfügbarkeit
- Angepasste N-Düngung bzw. organische Düngung
- Flach- oder Schrägbogenerziehung mit Anschnitt von **4-5 Augen/m<sup>2</sup>**
- Ausgeglichener Wuchs durch angepasste Stockbelastung bei Anschnitt und Ertragsregulierung, gleichmäßige Vitalität der Stöcke
- Lockere, luftige Erziehung
- Ausreichendes Blatt-Frucht-Verhältnis an allen Trieben, Entfernen von - Schwachtrieben, keine eingekürzten Triebe
- Gut belichtete, abgehärtete Trauben, rechtzeitige Teilentblätterung der Traubenzone zur Gesunderhaltung, Aroma-, Farbstoff- und Phenolbildung
- Termingerechte Ertragsregulierung auf 1 Traube/Trieb
- **Zielertrag 80 - 100 kg/a**, Ertragsbegrenzung auf maximal 120 kg/a
- Überhangene oder auch trockengestresste Bestände früher und kräftiger entlasten
- Nach Reifebeginn nicht färbende Trauben entfernen
- Festlegung des Erntezeitpunktes primär nach dem Gesundheitszustand sowie der Aroma- und physiologischen Reife und nicht nach dem Mostgewicht
- Möglichst späte Lese bei gutem Gesundheitszustand, hoher physiologischen Reife sowie harmonischer Säurestruktur
- Botrytisbefallene sowie grüne oder mangelhaft verfärbte Trauben aussortieren

## Leitfaden für die Oenologie

Die oenologischen Maßnahmen haben das Ziel, folgende Weinstilistik zu erzeugen:

Trollinger Rotwein mit sehr guter Farbstruktur (leuchtend, kräftig, rot):

- Der **Geruch** inspiriert durch helle und dunkle Früchte, Süßkirsche (ggf. feine Muskatnote).
- Der **Geschmack** animiert durch jugendliche Frische (anregende Säurestruktur), anhaltender Schmackhaftigkeit, einem trockenen Geschmackseindruck am Gaumen, einer erkennbaren und geschmeidigen Tanninstruktur und viel Trinkfreude am Gaumen.
- Die **Weinqualität** soll den Geschmackstyp leichter Rotwein in sehr guter geschmacklicher Dichte widerspiegeln.
- Siehe Anhang 1+2: Geschmacksdifferenzierung Württemberger Trollinger
- **Verkehrsbezeichnung:** Trollinger trocken  
Deutscher Qualitätswein g.U. Württemberg

## Oenologische Maßnahmen

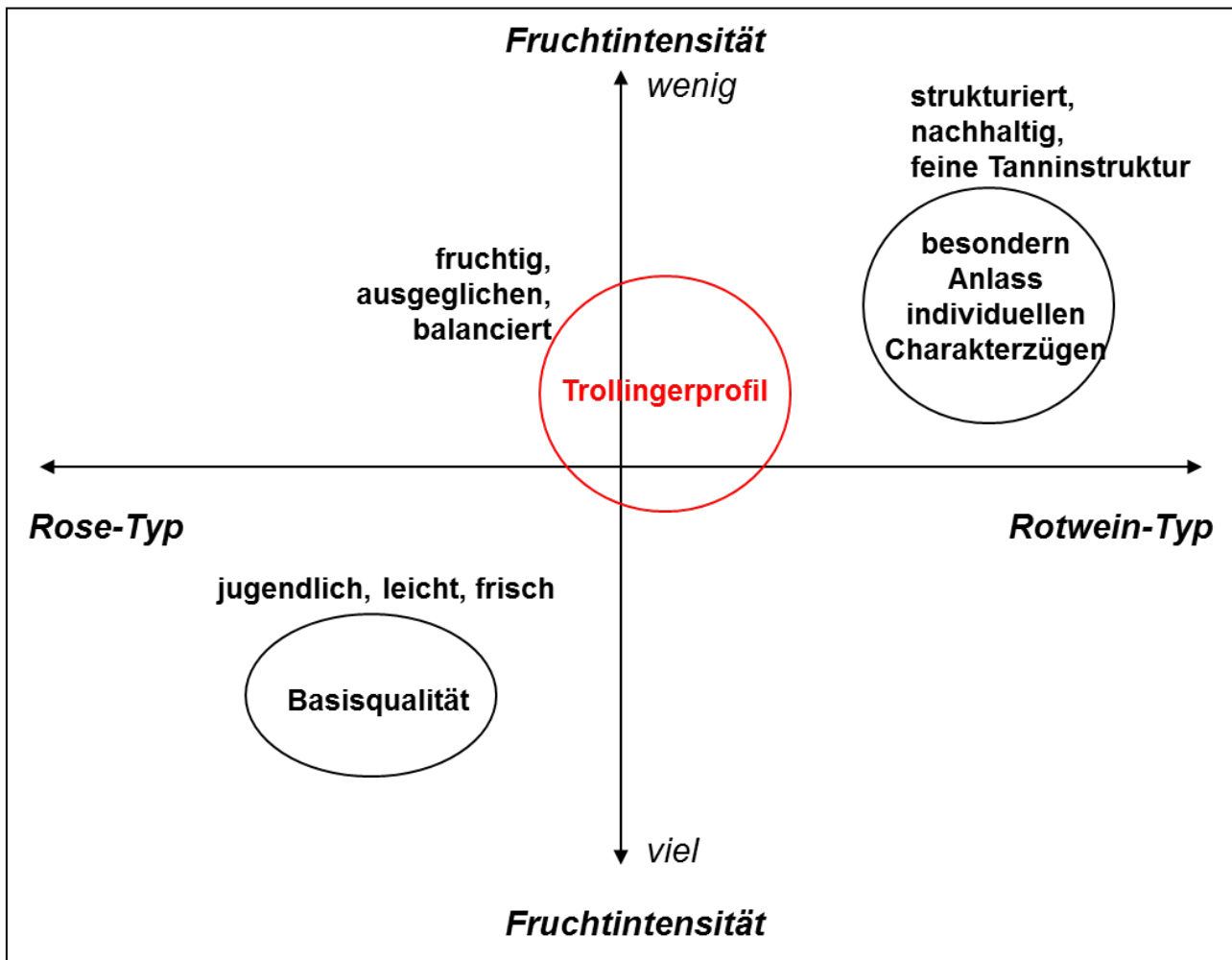
- vollreifes, vollständig durchgefärbtes und gesundes Lesegut
- Oxidationsschutz (SO<sub>2</sub>) bis Angärung
- **Maischegärung** sollte Kernbestandteil sein, um eine ausgewogene Gerbstoffstruktur zu erreichen.
- Thermische Verfahren (Maischeerwärmung und Kurzhocherhitzung) sind möglich, es ist darauf zu achten, dass die Aromen heller Früchte und Himbeere / Erdbeere nicht in den Vordergrund treten.
- Varianz der Maischestruktur mit Anteilen ganzer Beeren / ganzer Trauben (Interzelluläre Gärung steigert die Ausprägung der Frucht)
- Maceration Carbonique
- Saftabzug zur Maischeverdichtung (20%) (Saignée). Hier könnte ggf. auch ein Trollinger Rosé Saignée unter der entwickelten Marke angeboten werden.
- Spontangärung oder Reinhefegärung
- Varianz der Temperaturführung
- Gärung im Holzgärständer oder Edelstahl
- Varianz der Maischekontaktdauer (Nachextraktion) bis ausreichend Druck am Gaumen (geschmacklich prüfen) vorhanden.
- 

## Anhang 1: Geschmacksdifferenzierung Württemberger Trollinger

	<b>TYP 1</b> <b>Basis Trollinger</b>	<b>TYP 2</b> <i>Trollinger Profil</i>	<b>TYP 3</b> <b>Trollinger mit individuellen Charakterzügen</b>
<b>Farbe</b>	helles rot (helles) Ziegelrot	gedecktes rot kräftiges Ziegelrot leuchtende Farbe rot	tiefes rot rubinrot kräftig dunkle Farbe
<b>Frucht</b>	helle Früchte  Erdbeere  verhaltene Frucht  weiche, einfache Fruchtigkeit  mittelgewichtig unspezifisch	helle und dunkle Früchte Süßkirsche  intensive Frucht feine Muskatnote  komplexe, füllige Frucht  ausgewogene Frucht tiefe	dunkle Früchte  Brombeere Waldfrüchte  elegante Frucht  integrierte Frucht
<b>Frische</b>	kurz frisch	jugendliche frische spritzig, anregend	elegant
<b>Geschmackliche Fülle</b>	leicht süffig  geschmeidig  weich, glatt	Tiefe kräftig  anhaltend durchgängig, kompakt Körper / Struktur griffig	strukturiert komplex Länge  nachhaltig  kräftig
<b>Gerbstoff Struktur</b>	milde Tanninstruktur	weiche / gefällige Tanninstruktur	feine / wahrnehmbare Tanninstruktur präsenste Gerbstoffe
<b>Nachgeschmack</b>	glatter Abgang kurzer Abgang	Kirsche im Abgang nachhaltig	lang anhaltend
<b>Gesamteindruck</b>	leicht - mittelgewichtig	schmackhaft Trinkfreude animierend	Gerbstoff bekommt, tiefe, beginnende Adstringens zeitversetzte Reife

Quelle: Dr. Blankenhorn, 2010

## Anhang 2: Einordnung des Trollingerprofils (Typ 2) nach Fruchtintensität und Weintyp



Quelle: Dr. Blankenhorn, 2010

Attribute / Eigenschaften

Farbe

helles Rot

ziegelrot

hellrubin

Geruch

feinblumiger Duft

Muskat

Wildkirsche

Geschmack

rote Beerenfrüchte

Mandeln, würzig

rassig

anregend