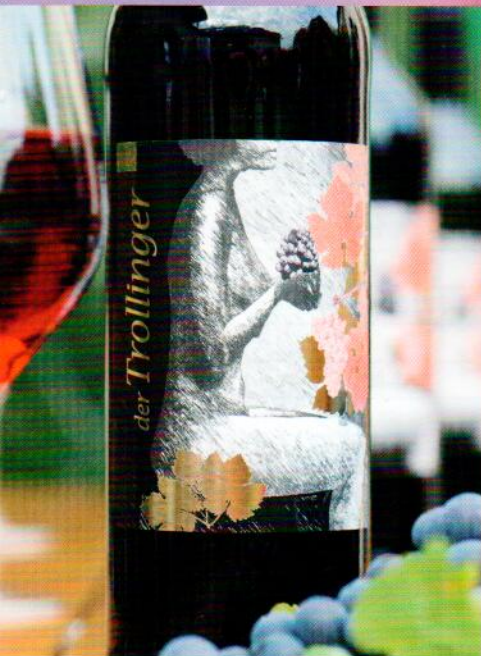


Zehn Weinfachfrauen erfinden den Trollinger neu

- jung
- fruchtig-frisch
- ungeschminkt
- unverhüllt
- verführerisch



Trollinger ist im Württembergischen nationales Kulturgut, doch leider eines, das vielfach unter Wert an den Mann oder an die Frau gebracht wird. Ausgerechnet Winzerinnen holen jetzt die traditionelle Rebsorte aus der verstaubten Ecke und werten sie auf.

Die Trollinger Evas

Hier ist Liebe im Spiel. Und das löbliche Vorhaben, dem Trollinger zu neuem Glanz zu verhelfen und sein Image aufzubessern. Der Alte-Herren-Schlotzer-Wein im Henkelglas in allen Ehren. Die fürs Konzeptionelle zuständige „Eva“ Dorothea Braun-Ribbat will aber mehr. Im wahrsten Sinne des Wortes soll „das Flaggschiff des Wein-Ländle“ mit geblähten Segeln über die Weltmeere kreuzen. Sie spricht „vom Ausloten zweifelsfrei vorhandener Potenziale“.

Das wahre Wesen des Trollinger erforschen

Die „Trollinger Evas“ gehören alle dem deutschlandweiten Frauennetzwerk Vinissima, Frauen und Wein e.V. an, mit 40 Mitgliedern in Württemberg. Sich bloß zu treffen und über Weine auszutauschen, das war Christina Hengerer-Müller irgendwann zu wenig. „Lasst uns etwas für den Trollinger tun“, überraschte die Winzerin ihre späteren Mitstreiterinnen, nachdem sie wieder einmal an einer

eigentlich gelungenen Weinprobe teilgenommen hatte. Jedoch zum Abschluss hatten die Herren der Schöpfung zur „Abrundung des Abends“ – ausgerechnet – einen Italiener und einen Franzosen kredenzt. „Das kann es doch nicht sein“, sagte sich die Ideengeberin wütend und ereifert sich darüber noch heute. Nahtlos schloss sich im Mai 2007 die Gründung der Trollinger Evas an. Sieben Winzerinnen und drei Weinfachfrauen spüren von da an dem wahren Wesen dieses heimischen Tropfens nach.

Jede für sich und Sieben im Paket

Sie haben viele Weine probiert und anschließend ein spezifisches Profil als unbedingte Mindestanforderung erarbeitet. Ihr jung und frisch zu trinkender Wein wird im Edelstahlfass ausgebaut, schmeckt nach hellroten Früchten wie Erdbeeren, Kirschen und Johannisbeeren, die ihm Leichtigkeit geben, hat eine ziegelrote Farbe und wird mit 12°C gekühlt serviert. Jede Winzerin kreiert ihren eigenen trockenen Eva-Trollinger aus mindestens 15 Jahre alten Reben. Zusammengefasst sind ihre Schöpfungen in einem 7er Gesamtpaket zu haben, das bei jeder Trollinger-Eva oder beim ausliefernden Weingut Kuhnle in Strümpfelbach bestellt werden kann.

