



2019 Trollinger * * * trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 0505

Weinbeschreibung

- * **Farbe:**
Kirschrot mit leichten rubinroten Reflexen.
- * **Aroma:**
Im Bukett finden Sie neben dem typischen Aroma einer Süßkirsche, Mandel- und Röstaromen.
- * **Weincharakter:**
Der noch jugendliche Wein zeigt deutlich Potential. Kräftiger, aromatischer Trollinger mit deutlich würzigem Finish.
- * **Weinausbau:**
Dieser Wein wurde Traditionell 2 Wochen Maischevergoren. Anschließend Ausbau im Holzfass für 10 Monate.
- * **Empfehlung:**
Genießen Sie diese schwäbische Spezialität bei einer Temperatur von 14 – 16 ° C zu gegrilltem Fleisch, Salat mit Balsamico Dressing, Kalbsleber und Rauchfleisch.
- * **Analysewerte:**
Alkohol: 13,0%
Zucker: 2,5g
Säure: 5,1g
Enthält Sulfite

