

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Trollinger QbA trocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Trollinger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0225
Charge:	000309919
EAN Flasche:	4014839002254
EAN Verpackung:	4014839002285
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,00%vol.
Restzucker:	5,30 g/l
Säure:	4,20 g/l

Trinktemperatur: 12 - 14 Grad

Speiseempfehlung: zu Herzhaftem, wie Kalbsrücken mit Kartoffeln und Kräuterflädle

Beschreibung:

Feinrassiger, herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem Bukett und würzig frischem Aroma. Typisch blassrot in der Farbe mundet er kräftig, aber dennoch nicht zu schwer. Rund 40% Maischegärung verleihen ihm eine angenehme Gerbstoffstruktur.

Allgemein:

Der spät reifende Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt. Er braucht tiefgründige, nährstoffreiche Böden, allerbeste Hanglagen und viel Niederschlag in der Zeit zwischen Blüte und Reife. In den letzten Jahrhunderten entwickelten sich die bekömmlichen Weine zum Nationalgetränk der Württemberger. Farbe & Geschmack: Im Glas präsentiert sich der Trollinger in ziegelroter Farbe. Die leichten, saftigen Weine mit gutem Körper benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind schon früh nach der Ernte trinkreif. Ihr dezenter Duft verrät rote Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de