

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Trollinger QbA halbtrocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Trollinger
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Artikel-Nr.:</b>	1525
<b>Charge:</b>	000302019
<b>EAN Flasche:</b>	4014839015254
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839015285
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	13,10 g/l
<b>Säure:</b>	4,40 g/l

**Trinktemperatur:** 12 - 14 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Kürbissuppe mit Karotten und Ingwer, Wurst und Käseplatten, Wildterrine

**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.

### 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.