

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Trollinger QbA halbtrocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Trollinger
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischeerwärmung
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	1770
Charge:	000312919
EAN Flasche:	4014839017708
EAN Verpackung:	4014839017777
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Alkohol:	12,50%vol.
Restzucker:	13,50 g/l
Säure:	4,30 g/l

Trinktemperatur: 12 - 14 Grad

Speiseempfehlung: zu Geflügel, Kurzgebratenem, Teigwaren, zum Vesper oder zum Grillen, als gut gekühlte, kräftige Alternative zum Rosé

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.