

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Trollinger/Lemberger
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	3320
<b>Charge:</b>	000312719
<b>EAN Flasche:</b>	4014839033203
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839033272
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	13,50 g/l
<b>Säure:</b>	4,20 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Rind, Wild, Pizza, Pasta

**Beschreibung:**  
Vollmundiger, farbkraftiger Rotwein mit blumigen Bukett und würzigem Aroma.  
Im Geschmack mild, fruchtig und ausgewogen.

### Allgemein:

Sowohl der Trollinger mit Lemberger als auch der Lemberger mit Trollinger gelten als ausgesprochene "Württembergische Spezialität". Der rubinrote Trollinger erhält durch den farbintensiven Lemberger mehr Kraft und Fülle, während die Lembergerweine durch den Trollingeranteil frischer, eleganter und saftiger schmecken.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.