



2018  
**Trollinger mit  
Lemberger ★**  
QbA trocken



Trollinger, Lemberger



Hervorragender Wein aus ertragsreduziertem Anbau. 70 Liter pro Ar (100 m<sup>2</sup>) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Alkohol

Restzucker: 5,4 g/l

Gesamtsäure: 4,7 g/l



Stuttgart



Geschmacklich zeigt sich dieser Wein sehr ausgewogen und lässt an Waldbeeren, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren neben dezente Anklängen von schwarzem Pfeffer denken. Der langanhaltende Abgang lässt ihn sehr kräftig am Gaumen nachhallen.



Kräftiger Trollinger mit Lemberger, der in der Nase an gedörrte Pflaumen und Brombeeren begleitet von zarter Heu-Aromatik erinnert.



Leichte Sommersalate, Spargel, klassische leichte Fleischgerichte, milder Bergkäse, deftige Brotzeit.



Trinktemperatur 16 - 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.