



# Weinexpertise

<b>ANBAUGEBIET</b>	Württemberg
<b>LAGE</b>	Ochsenbacher Stromberg
<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>REBSORTE</b>	Trollinger mit Lemberger
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Qualitätswein
<b>GESCHMACKSPROFIL</b>	halbtrocken
<b>BODENART</b>	Keuper

<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkohol	11,7	%Vol.
	Zucker	13,2	g/l
	Säure	4,6	g/l
	ENTHÄLT SULFITE		

<b>ARTIKELNUMMER</b>	00	130
<b>EAN/GTIN</b> FLASCHE MEHRWEG	400 684 0	130 002
<b>EAN/GTIN</b> FLASCHE EINWEG	400 684 0	130 101
<b>EAN/GTIN</b> KARTON	400 684 0	130 606
<b>FLASCHENINHALT</b>	1,0	Liter

<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18 °C
------------------------	----------

**CHARAKTERISIERUNG** Trollinger mit Lemberger - Das „Blut der Schwaben“. Das kräftig-ziegelrote Farbenspiel macht schon den Anblick zu einem Genuss. Beerige Komponenten vom Trollinger vereinen sich mit Paprika- und Pfefferaromen vom Lemberger zu einem besonderen Erlebnis. Abgerundet wird das ganze durch eine gut eingebunden Säurestruktur.

**GENUSSEMPFEHLUNG** Passt zu deftigen Klassikern der Schwäbischen Küche und dunklem Fleisch

