



Weinexpertise

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

ANALYSEWERTE	Alkohol	11,5	%Vol.
	Zucker	13,8	g/l
	Säure	4,7	g/l
	ENTHÄLT SULFITE		

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

TRINKTEMPERATUR	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

