

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2016 PUR Trollinger mit Lemberger		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Dieses urschwäbsche Paar versteht sich ausgesprochen gut. Der auffallend fruchtige Typ mit warmen Aromen suchte sich einen starken kräftigen Partner als Gefährten. Und so leben die beiden im Schwabenland hervorragend und leichtmütig zusammen.		
<b>Rebsorten:</b>	Trollinger und Lemberger		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	<b>Alkohol:</b>	<b>Restsüße:</b>	<b>Säure:</b>
	12,2 % Vol.	5,0 g/l	4,7 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	bis 2 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	9 bis 14° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	zum schwäbischen Vesper oder zu einem Stück hellem Fleisch.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Keuper, Unterer bunter Mergel		
<b>Ertrag:</b>	80 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	22. Oktober 2015		
<b>Vinifikation:</b>	Klassische Maischegärung über 18 Tage, anschließender Ausbau im Edelstahl.		