

WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2015 Trollinger mit Lemberger		
Weinbeschreibung:	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.		
Rebsorten:	Trollinger und Lemberger		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,0 % Vol.	4,2 g/l	4,2 g/l
Lagerpotenzial:	bis 2 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	9 bis 14° Celsius		
Speiseempfehlungen:	zum schwäbischen Vesper oder zu einem Stück hellem Fleisch.		
Weinberg/Boden/Lage:	Keuper, Unterer bunter Mergel		
Ertrag:	80 kg/ Ar		
Weinlese:	7. Oktober 2014		
Vinifikation:	Klassische Maischegärung über 18 Tage, anschließender Ausbau im Edelstahl.		