COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

TROLLINGER *trocken*

JAHRGANG
2018

LAGE
Rotenberger Schlossberg

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Trollinger

QUALITÄTSSTUFE
Qualitätswein

ANALYSEWERTE

ALKOHOL	12,5 % Vol.
RESTZUCKER	2,2 g/l
SÄURE	4,7 g/l

ARTIKELNUMMER
10011

EAN
FLASCHE 4040225100112

FLASCHENGRÖSSE
1,0 l

HERKUNFT
Keuper-Verwitterungsboden, leicht erwärmbares und sandiges Bodengefüge.

WEINBEREITUNG
Nach der traditionellen Maischegärung folgte der Weinausbau im Edelstahltank.

WEINPROFIL
Strahlendes Rubinrot. In der Nase Noten von Mandeln, Himbeeren, Erdbeeren dazu leicht nussige Aromen. Am Gaumen zeigen sich Himbeeren, Mandeln, Erdbeeren und ein Hauch von Karamell. Der Wein präsentiert sich beerig und saftig, mit feinen Tanninen sowie einer ausdrucksvollen, würzigen Struktur.

SERVIERTEMPERATUR 14 - 16°C

GENUSSEMPFEHLUNG
Fleischsalat mit Paprika und Bauernbrot, Maultaschen mit Spinat und Trollingersauce, Kalbsbraten mit Kartoffelsalat und Trollingerjus.