

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



**Trollinger Qualitätswein trocken**



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Trollinger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	0220
<b>Charge:</b>	000303621
<b>EAN Flasche:</b>	4014839002209
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839002278
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube
<b>Etiketten-Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	4,80 g/l
<b>Säure:</b>	4,10 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	12 - 14 Grad
<b>Speiseempfehlung:</b>	zu Geflügel, Kurzgebratenem, Teigwaren, zum Vesper oder zum Grillen, als gut gekühlte, kräftige Alternative zum Rosé
<b>Beschreibung:</b>	Feinrassiger, herhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem Bukett und würzig frischem Aroma. Typisch blassrot in der Farbe mundet er kräftig, aber dennoch nicht zu schwer.

**Allgemein:**

Der spät reifende Trollinger wird in Deutschland fast ausschließlich in Württemberg angebaut. In Südtirol ist er als Vernatsch bekannt. Er braucht tiefgründige, nährstoffreiche Böden, allerbeste Hanglagen und viel Niederschlag in der Zeit zwischen Blüte und Reife. In den letzten Jahrhunderten entwickelten sich die bekömmlichen Weine zum Nationalgetränk der Württemberger. Farbe & Geschmack: Im Glas präsentiert sich der Trollinger in ziegelroter Farbe. Die leichten, saftigen Weine mit gutem Körper benötigen keine mehrjährige Lagerung, sondern sind schon früh nach der Ernte trinkreif. Ihr dezenter Duft verrät rote Johannisbeeren, gepaart mit einem zarten Bittermandelton im Finale.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · [info@weinkellerei-hohenlohe.de](mailto:info@weinkellerei-hohenlohe.de) · [www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)