



2015

Trollinger mit Lemberger trocken

0,75L

Schraubverschluss

5,50 €

Bestell-Nr. 17515

Terroir

Nach Süden hin orientiert sich der Weinberg auf dem die Trauben für den Trollinger mit Lemberger wachsen. Der Boden ist von Keuperverwitterungsgestein geprägt.

Weinbereitung

Die handgelesenen Trauben gären für 5-7 Tage auf der Maische. Der Wein vollzieht den biologischen Säureabbau, um die kräftige Äpfelsäure in die mildere Milchsäure umzuwandeln. Der Weinausbau erfolgt zum Teil im Edelstahltank und in gebrauchten 500 l Fässern.

Beschreibung

Der Wein ist granatrot und hat neben dem intensiven Aroma von roten Johannisbeeren auch würzige Noten. Er hat eine angenehme Tanninstruktur und eine gut abgepufferte Säure.

Speiseempfehlung

zu hellem Fleisch oder zu einer pikanten Vesperplatte mit Käse und Schinken

Trinktemperatur: 18-20 °C

Zucker: 5,5 g/l

Alkoholgehalt: 12,9 %

Säure: 4,3 g/l

Panoramaweingut
Reinhard Baumgärtner
An der Steige 94
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach



Öffnungszeiten Vinothek:
Montag – Samstag 8 – 12 Uhr | 13 – 18 Uhr
Telefon 071 47-62 98 | Fax 071 47-131 51
info@panoramaweingut.de