



2014

Trollinger feinherb



0,750L

Schraubverschluss

Terroir

Die vom grauroten Keupermergel geprägten Böden der Südlage des Hohenhaslacher Kirchbergs können die Sonnenwärme besonders gut aufnehmen.

Weinbereitung

Die Trauben werden eingemaischt und gären etwa 2-3 Tage auf der Maische. Der Ausbau erfolgt anschließend im Edeltank.

Beschreibung

Sehr fruchtig zeigt sich der ziegelrote Trollinger. Er hat Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren aber auch rote Johannisbeeren und Sauerkirschen kann man riechen. Auch am Gaumen beweist er seine Fruchtigkeit und seine angenehme Fruchtsüße runden den Eindruck ab.

Speiseempfehlung

zum Vesper

Trinktemperatur: 18-20 °C

Alkoholgehalt: 11,2 %

Zucker: 17,6 g/l

Säure: 5 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

www.panoramaweingut.de