

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Cellarius Trollinger im Eichenfass gereift

Dieser Trollinger wird auf der Maische vergoren und reift anschließend ca. 9 Monate im großen Holzfass. Ein außergewöhnlicher Trollinger der bereits in der Nase durch zarte Noten von Wildkirsche, feiner Würze und einem Hauch Tabak überzeugt. Am Gaumen präsentiert er sich mit Fülle, feinen Tanninen, angenehmer Frucht sowie einem dezentem Röstaroma. Ein edler Trollinger!

Speiseempfehlung: Fleisch vom Grill oder gebraten, mediterrane Küche z.B. gegrillter Fisch mit Gemüse der Saison und Baguette

Trinktemperatur in °C:	6 - 16
Jahrgang:	2021
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	3,5 g/l
Säure:	4,6 g/l
Sorte:	Trollinger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 000912722

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0164322