



## Trollinger H \*\*



Durch Saftentzug, Maischegärung und Lagerung im kleinen Holzfass stellt sich dieser Wein als ein ganz anderer Trollingertyp vor. Im Duft zeigen sich die typischen Kirschfruchtaromen gepaart mit würzigen und rauchigen Anklängen. Am Gaumen werden die spürbaren Gerbstoffe mit einer milden Säure und fruchtigen Aromen zu einem lebhaften Trollinger abgerundet. Durch die Balance zwischen Frucht und Komplexität wird man von diesem Wein eigentlich nie satt. Als das schwäbische Nationalgetränk braucht der Trollinger natürlich auch einen schwäbischen Essensbegleiter. Zusammen mit Kässpätzle können Sie nichts falsch machen.

Rebsorten  
Ausbau  
Trinktemperatur

Trollinger  
Holz  
16-18 °C

Enthält Sulfite