



## TROLLINGER

### Schorndorfer Grafenberg

Jahrgang:	2020
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	74°Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 8 Tage Maischegärung
Ausbau:	Edelstahl, halbtrocken ausgebaut
Flaschengröße:	0,75 l

#### **Analytische Daten**

Restzucker:	9,4 g/l
Säure:	5,5 g/l
Alkohol:	11,5 % vol.
Weinbeschreibung:	Bukett von frischen, knackigen Pflaumen und feinen Gewürzen. Im Abgang lebhaft und animierend
Essensempfehlung:	leichter, erfrischender Vesperwein
Trinktemperatur:	14-16°C