



## MUSKAT-TROLLINGER

### Schorndorfer Grafenberg

Jahrgang:	2018
Boden:	kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	88° Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 7 Tage Maischegärung
Ausbau:	Edelstahltank
Flaschengröße:	0,75 l

#### Analytische Daten

Restzucker:	15,2 g/l
Säure:	5,0 g/l
Alkohol:	11,5 %

Weinbeschreibung: nach Rosen duftend, fruchtig, kräftig, aromareich

Essensempfehlung: Carpaccio, Gerichte mit Tomaten