



## TROLLINGER trocken

\* Steillage \*

Jahrgang:	2017
Boden:	Kieselsandstein
Oechsle:	83° Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 12Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	10 Monate im großen Holzfass (Holzgärständer), unfiltriert abgefüllt

### Analytische Daten

Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,0 % vol.
Flaschengröße:	0,75 l
Weinbeschreibung:	Markanter Trollinger aus alten Rebanlagen, mit feiner Struktur und edlem Finish. Ein hervorragender Botschafter seiner Sorte.