



TROLLINGER trocken

* Steillage *

Jahrgang:	2019
Boden:	Kieselsandstein
Oechsle:	84° Oechsle
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 10Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	12 Monate im großen Holzfass (Holzgärständer), unfiltriert abgefüllt

Analytische Daten

Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	5,7 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.