



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2015

Blauer Trollinger trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 4,6 SRE | 0,6 RZ

Trinkgenuss bis 2022

Trinktemperatur 15 - 18 °C

Dunkles Ziegelrot, im Duft rote Beeren und Kräuter. Am Gaumen noch jugendliches, feines Tannin, dezentes Säuregerüst, saftige reife Kirsche und schwarze Johannisbeere.



Perfekter Begleiter zur herzhaften schwäbischen Küche (z.B. Vesperplatte, Linsen mit Spätzle, Zwiebelrostbraten, Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln), Rumpsteak, Wildschweinragout. Trollinger gerne etwas kühler servieren.

Erstelldatum: Freitag, 24. November 2017