

# GRAF ADELMANN



## GRAF ADELMANN KELLEREI TROLLINGER MIT LEMBERGER

ROTWEINCUVÉE trocken  
Artikelnummer: 1809-K

Trollinger mit Lemberger ist ein schwäbisches Urgestein. Schon lange bevor man über die Bedeutung des Begriffs „Cuvée“ in Deutschland nachdachte, gab es diesen Klassiker des Schwabenlandes. Wird der Wein, wie bei uns üblich, Maischevergoren und trocken ausgebaut entsteht ein frischer und anregender Wein, der jedes Vesper abrundet.

85° Oechsle. Gärung über 7 (Trollinger) beziehungsweise 14 (Lemberger) Tage, biologischer Säureabbau, Einlagerung in 600 Liter Holzfässern und Edelstahl.

Rubinfarben im Glas. In der Nase der Duft nach Kirsche, florale Noten, feiner Rauchtön. Im Geschmack saftige Kirschnote, würzig, schwarzer Pfeffer.

Ideal zu Geräuchertem, Linsen mit Speck und zu Schweinebraten.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Trollinger und Lemberger
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Muschelkalk und Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	4 g/l.
Säure:	3,5 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2025
Serviertemperatur:	14 bis 16 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite