



Der Weg zum guten Wein ...vividus - natürlich®



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Artikel: 2.093
2014 Trollinger mit Lemberger



Weinbaugebiet

Burg Schaubeck – Weingut Graf Adelmann:

Auf Burg Schaubeck profitieren die Weinmacher von mehr als 700 Jahren Erfahrung im Weinbau. Diese lange Tradition (erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1297) ist die Grundlage, aber natürlich entwickelt man sich weiter und es wurde immer wieder Pionierarbeit geleistet. Seit 1914 ist das Gut im Besitz der Grafen Adelmann.

Produkt-Info:

Artikelnummer	2.093
Name:	2014 Trollinger mit Lemberger – Kellerei
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Name / Lage:	Kleinbottwarer Oberer Berg
Erzeuger:	Graf Adelmann
Rebsorte:	60% Trollinger + 40% Lemberger
Klassifizierung:	Qualitätswein b. A.
Farbe:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	Trocken
Beschreibung:	Farbe: Rubin, Duft: Kirsche, feiner Rauchtton, Geschmack: feine Kirschnote, herzhaft, würzig, Pfeffer.
Analysewerte:	Alkohol: 10,5% vol. – Säure: 4,4 g/l – Restzucker: 1,0 g/l.
Serviertemperatur:	14° bis 16°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Reifepotential:	ca. 2020
Verschlussart:	Dreher
Dekantieren:	Nein
Herstellung:	Gärung über 7 (Trollinger) bzw. 14 (Lemberger) Tage, biologischer Säureabbau, Einlagerung in 600-ltr. Holzfässern und Edelstahl.
Bodenbeschaffenheit:	Muschelkalk (80%)
Flaschengröße:	0,75 Liter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Ja
Gourmet:	Die Fruchtigkeit harmoniert ausgezeichnet mit würzig zubereitetem Geflügel, Wild und Rind harmoniert. Auch zum Pastagerichte ein idealer Begleiter.
Rezeptvorschlag:	2.093 - Nudelauflauf „Haufer Art“
Bewertungen:	Sommelier Vividus 5,6 von 6,0 Punkten
Presse:	
Auszeichnungen:	
Besonderheiten:	
Inverkehrbringer:	Weingut Graf Adelmann · Auf Burg Schaubeck · D-71711 Steinheim-Kleinbottwar · Tel. +49 (0)7148 921 220 · weingut@graf-adelmann.com
©11/16 Klaus Löbbe	Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



DEUTSCHLAND
Württemberg

„vividus-natürlich® *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de