



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Bezeichnung</b>    | Trollinger trocken QbA<br>Weingut Dr. Baumann  |
| <b>Anbaugebiet</b>    | Württemberg  |
| <b>Lage</b>           | Selektion aus Einzellagen  |
| <b>Boden</b>          | Keuper Verwitterungsboden  |
| <b>Jahrgang</b>       | 2016   |
| <b>Füllgröße</b>      | 750 ml   |
| <b>Artikelnummer</b>  | 10107340   |
| <b>Qualität</b>       | Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus und großen Holzfässern für ca. 22 Monaten auf der Feinhefe, längere Flaschenreife  |
| <b>Beschreibung</b>   | Ein Trollinger der Extraklasse! Dunkles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen im Glas. In der Nase eine Fülle von beerigen Aromen wie Brombeere, dunkle Johannisbeere und den einhergehenden Röstaromen von dunkler Schokolade und Vanille. Dieser extravagante Trollinger überzeugt von seiner außergewöhnlichen Kraft, Struktur und Eleganz! |
| <b>Empfehlung</b>     | Hervorragend zu Wildgerichten mit schwäbischen Spätzle, Gulasch oder gerne auch zu Rinderrouladen mit Kartoffelstampf. Einfach köstlich! Optimale Trinktemperatur bei 17°C - 18°C.   |
| <b>Lagerpotenzial</b> | Lagerungspotenzial 4-5 Jahre   |
| <b>Analyse</b>        | Alkohol 13,5% Restzucker 2,2 gr/l Säure 4,7gr/l  |