



Wein-Empfehlung



Württemberg · Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger

Erzeugerabfüllung · Halbtrocken, vollmundig, harmonisch

Das günstige Mikroklima entlang des Neckars und die hitzigen Keuperböden des südwestlich von Heilbronn gelegenen Heuchelbergs lassen ausdrucksstarke Rotweine gedeihen. Die heißen Sommer und die sonnigen Herbsttage mit kühlen Nächten sind ideal für diese beiden Freunde: den frisch fruchtigen Trollinger und den gehaltvollen körperreichen Lemberger.

Ertragsreduzierung und optimales Lesegut sind die Basis für diese Württemberger Spezialität, die sich durch feine Beerenfruchtnoten (Trollinger) und einen vollmundigen, harmonischen Geschmack (Lemberger) auszeichnet.

Genießen Sie diesen Wein zum Rostbraten, zum Vesper, zu Nudelgerichten und in geselliger Runde.

Trinktemperatur: 16-18 °C
Lagerfähigkeit bis zu 5 Jahren
Restzucker: 17 g / Liter
Säure: 5 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.

1,0 Liter-Flasche