

**2018er**

**Trollinger mit Dornfelder**

Herkunft: Deutschland

Württemberg

Region Unterland

Erlenbacher Kayberg

Jahrgang: 2018

Rebsorte: 60% Trollinger

 40% Dornfelder

Qualitätsstufe: Qualitätswein

 Erzeugerabfüllung

Weinbeschreibung:

Das Fam. Haberkern Cuvée, einfach und rund. Man Nehme die Leichtigkeit und Frucht des Trollingers, die Kraft und Harmonie des Dornfelders und man bekommt einen dunkel fruchtigen, vollmundigen, runden, harmonischen und in diesen Fall mit leichten Restsüßen Wein der jetzt vor Vielfalt glänzt.

Trinkempfehlung:

Helles Fleisch, Geflügel und besonders gut natürlich zum Vesper. Bei unseren Familienfesten nicht weg zu denken.

Trinktemperatur: 8-10°C

Analyse: 16,4 g/l Restsüße

 4,8 g/l Säure

 12 % Alkohol

 Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre

 Bodenart: Sandstein