

Weinliste "TROLLHALLA"

ab 30.05.2026

alle Weine in transparenter Glasflasche "Opera 0,5l" mit Korkverschluss
Trinktemperatur 11°C (liebliche Sorten) bis 13°C (trockene rote Sorten)
bei eher geringer Luftfeuchtigkeit wird stehende Lagerung empfohlen
von jedem Jahrgang werden meist nur 30...80 Flaschen erzeugt
(Nummer und Chargengröße ist auf der Flasche angegeben)
Wichtig: Vor hohen Temperaturen (z.B. Sommer im Auto) schützen!



Holger Gubitz
Reusengasse 1, 98617 Meiningen
h.gubitz@freenet.de 0176/38640817
www.trollstube-meiningen.de

		Verkauf	Verzehr im Café
Johannisbeerwein 2019 / ..22	0,5l	11,00	14,50
TH140224 aus schwarzen und roten Johannisbeeren toller fruchtiger und intensiver Geschmack spürbare, aber sehr gut eingebundene Säure Alk. 11%			
Hagebuttenwein 2021	0,5l	13,00	17,00
TS131121 Alk. 12,6%, feinherber Wein aus wilden Hagebutten ölige Konsistenz, leicht sherrysiert, volles, fruchtiges Aroma der Hagebutte sehr opulenter Wein, paßt gut z.B. zu gegrilltem Fisch (z.B. auch Tintenfisch gegrillt)			
Brombeerwein TKV	0,5l	11,00	14,50
TB040818 Alkohol: 16% mal etwas anderes: Brombeerwein versetzt mit echter Tonkabohne und Vanilleschote feinherb, wirkt durch die Tonkabohne aber süß Alkohol (trotz 16%) nicht dominant - ein schöner Dessertwein			
Rhabarber-Holunderwein 2021		11,00	14,50
TS050621 Alkohol: 8,5% feinherber Wein aus Holunderbeeren und Rhabarber wenig Alkohol und angenehme Süße sehr "süffig", fast wie Saft - dabei weich und schönes Mundgefühl			
Rhabarber-Holunderwein 2018/19	0,5l	11,00	14,50
TS011120 Alkohol: 12,3% halbtrockener Wein aus Holunderbeeren und Rhabarber runder, vollmundiger Geschmack mit nur milder Säure dezente Holznoten (Teilmenge im Holzfäß gelagert) weich, karamellig, paßt auch gut zu Zartbitterschokolade idealer Begleiter zu vielen Gerichten, gerne aber auch pur			
Mirabellenwein	0,5l	9,00	12,00
TS010921 Alkohol: 10% leichter feinherber Wein mit deutlicher Fruchtnote Alkohol sehr dezent, saftig, frisch - paßt für fast jede Gelegenheit			
Löwenzahn-Honigwein	0,5l	12,00	15,50
TH270425 Alkohol: 11,3% Ein honigsüßer Wein aus Thüringer Honig und den gelben Blütenblättern des Löwenzahns - kommt sehr gefällig und süffig, hat auch nur recht wenig Alkohol Die deutliche Honignote wird durch fruchtige Eindrücke ergänzt.			

bitte wenden!

		Verkauf	Verzehr im Café
Kirschmet	0,5l	11,00	14,50
TH070424 Alkohol: 12,8% Honig von Imkern aus dem Thüringer Wald mit Sauerkirschen zu einem kräftigen Met vergoren Wein ist süß ausgebaut (aber komplett ohne Zucker!), Honig- und Fruchtaroma sind beide präsent sehr gut auch für Metbier geeignet, empfohlen wird dabei ca. 20%...30% Metanteil (Spezial, Kellerbier)			
Holunderwein 2018	0,5l	12,00	15,50
TB200818 Alkohol: 12,6% feinherber Wein aus dem Saft der Holunderbeere klassischer Fruchtwein mit dem typischem weichen Aroma fruchtig, süffig, Noten von Karamell, schönes Mundgefühl guter Begleiter zum Essen, aber natürlich auch pur sehr lecker			
Brombeerwein 2019	0,5l	13,00	17,00
TB100819 Alkohol: 16,2% kräftiger halbtrockener Wein mit dem vollen Arome der Brombeere - ein Knaller! Alkohol und Säure spürbar, aber gut eingebunden schon trinkbar, aber noch Reifepotential für ca. 2...3 Jahre			
Quittenwein	0,5l	11,00	14,50
TH211025 Alkohol: 7,7% Hier geht es Richtung Untergrenze des machbaren Mindestalkoholgehaltes für einen haltbaren Wein. Trotzdem gibt es den typischen Quittengeschmack, ein saftiges Mundgefühl und nur sehr dezente Gerbstoffe.			
Schlehenwein	0,5l	12,00	15,50
TH041222 Alkohol: 13% sehr schönes fruchtiges, kräftiges Schlehenaroma (mit etwas Tannin) komplexes, volles Aroma mit einem Hauch von Vanille, Säure präsent, aber gut eingebunden passt zu deftigen Gerichten, (Kuhmilch-)Käse (mild bis mitteltalt), Halbbitter- oder Bitterschokolade			
Johannisbeerwein schwarz	0,5l	13,00	17,00
TH210723 Alk. 12,8% halbtrockener Wein, der durch die Fruchtsäure trocken wirkt aus 100% schwarzen Johannisbeeren fruchtig-kräftiger und intensiver Geschmack komplexes, rundes Aroma			
Kirschwein 2025	0,5l	12,00	15,50
TH020725 Alkohol: 10,8% halbtrocken, aus Sauerkirschen der Sorte "Schattenmorelle" runder, vollmundiger Geschmack, gut eingebundene Säure guter Essensbegleiter, aber auch "solo" eine Wucht! passt auch gut zu vegetarischen Gerichten (z.B. mit Radicchio, Ruccola, Quitte, Kartoffel, Kürbis,...) oder Dessert			