



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

WEINEXPERTISE
(STAND FREITAG, 20. JULI 2012)

2011 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY „HADES“

QUALITÄTSWEIN TROCKEN
BARRIQUE-GEREIFT
13,0 % VOL.
4,4 GR/LTR GESAMTSÄURE
0,1 GR/LTR RESTZUCKER
TRINKGENUSS BIS 2022
Trinktemperatur 8-10°C

DICHTES GOLDGELB, GUTE VISKOSITÄT. DERZEIT NOCH ETWAS VERSCHLOSSEN LÄSST ER DOCH SCHON SEHR VIEL SEINES STROTZENDEN KÖRPERS ERAHNEN. DIE WEICHE SANFTE ART DES WEISSEN BURGUNDERS WIRD PERFEKT ERGÄNZT DURCH DIE KERNIGE CHARAKTERISTIK UNSERES CHARDONNAY. IM BARRIQUE VERGOREN MIT ANSCHLIESSENDEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAUS ZEIGT ER SCHON JETZT MIT BEGINNENDER TRINKREIFE EINE WEICHE HARMONIE. DER AROMENSTRAUSS LÄSST DIE SINNE AN ÜBERREIFE QUITTE, MANGO, SAFTIGE PAPAYA UND EINEN HAUCH BOURBON-VANILLE DENKEN. EIN WEIN DER NOCH VIEL ENTWICKLUNG VOR SICH HAT UND SICHER ÜBER JAHRE HINWEG FÜR UNTERSCHIEDLICHE VERKOSTUNGSNOTIZEN SORGEN WIRD.

BIOWEIN DE-ÖKO 022