



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2017

Saignée Rosé trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 6,3 SRE | 3,6 RZ

Trinkgenuss bis 2020

Trinktemperatur 6 – 8 °C

Cuvée aus überwiegend Lemberger und Spätburgunder. Die aus Frankreich bekannte „Saignée“-Herstellungsvariante geht auf den Begriff „Aderlass“ zurück. Bei diesem Verfahren wird den entstehenden Rotweinen nach Beginn der Maischegärung ein Teil des Saftes entzogen. Dieser Saft/Jungwein vergärt zum kräftig, kernigen Rosé mit zarten Fruchtaromen. Durch die Aromenvielfalt der einzelnen Rebsorten ist Wein auch sehr schön als Solist zu genießen.



Crostini mit Leberpastete, Rumpsteak, Zwiebelrostbraten, Kürbiscrèmesuppe mit knusprigen Schinchenchips, Kalbsgeschnetzeltes, Wildschweinpastete, Käsespätzle, Lammrücken gebraten, Raclette mit Schinken

Erstelldatum: 25. November 2017