



# FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise  
(Stand Montag, 3. August 2015)

**2013**  
**In senio**  
**H.A.D.E.S.**

Qualitätswein trocken  
13,5 % | 5,7 SRE | 1,8 RZ  
Trinkgenuss bis 2032  
Trinktemperatur 18°C

Dunkles kirschrot, hohe Viskosität, In der Nase deutlich Holz-Röstnoten die an kräftigen Arabika-Espresso erinnern. Im Mund noch sehr präsent Tannin, dass sich derzeit nur durch Dekantieren bändigen lässt. Doch das große Potential dieses Weins ist lediglich noch etwas kaschiert und wartet auf den Moment der optimalen Flaschenreife.

„In senio“ ein „Wein für die Zukunft!“ Die Württemberger Antwort auf Bordeaux-Cuvée; (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Malbec)

BIO-Wein DE-ÖKO 022