



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2016

Riesling – Sauvignon Blanc trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022 Wein aus Umstellungsware

Qualitätswein

11,5 % | 7,0 SRE | 7,5 RZ

Trinkgenuss bis 2021

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Helles Strohgelb im Glas, Zitrus-Charakter im Duft ergänzt durch die Sauvignon Blanc typisch exotischen Früchte wie z.B. Passionsfrucht. Gute Spannung, Säure stützend mit balancierender Frucht. Hervorragend auch solo ohne Speisebegleitung zu trinken.



Crostini mit Leberpastete, Kürbiscremesuppe mit Schinken chips, Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnelen, Lauch-Schinken-Quiche, Zucchini-Ziegenkäse-Tarte, Schweine- oder Kalbfleischmedaillons mit Pilz-Sahnesauce, asiatische Curry-Gerichte mit Geflügel oder Fisch

Erstelldatum: 25. November 2017