



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise

2017

Cuvée Weiss & fruchtig

VDP.Gutswein

BIO-WEIN DE-ÖKO 022 aus Umstellungstrauben

Qualitätswein

11,0 % | 7,0 SRE | 24,6 RZ

Trinkgenuss bis 2020

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Helles strohgelb im Glas, im Duft exotische Frucht wie Mango und Pfirsich. Am Gaumen dann ein schmeichelndes Süße-Säure-Spiel. Ideal auch fürs kommende Frühjahr als „Schönwetter-Begleiter“.



Käsefondue, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Ziegenkäse im Speckmantel, Flammkuchen (klassisch oder mit Ziegenkäse), Wurstsalat mit Käse, Spareribs (scharf), Wiener Schnitzel, Currygerichte mit Fisch oder Geflügel

Erstelldatum: 9.Dezember 2017