



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise

2017

Riesling fruchtig

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

9,0 % | 7,9 SRE | 38,5 RZ

Trinkgenuss bis 2022

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Goldgelb im Glas, im Duft reife Rieslingbeeren. Am Gaumen enorme Fülle mit durchgängig fruchtigen Komponenten von z.B. Pfirsich und feinen Honignoten. Verhältnis von Säure und Restzucker ist 1:5, daher nicht überladend süß, sondern fruchtig-elegant.



Flammkuchen (klassisch oder mit Ziegenkäse und Honig), Ziegenkäse im Speckmantel, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Spareribs (scharf gewürzt), Bratwurst (Schwein oder Wildschwein), Asia-Curry (mit Fisch oder Geflügel), Crème brûlée