



FÜRST HOHENLOHE  
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018

Blanc de Noirs trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022 Wein aus Umstellungsware

Qualitätswein

12,5 % | 6,4 SRE | 4,8 RZ

Trinkgenuss bis 2024

Trinktemperatur 6 - 8°C

Cuvée aus Schwarzriesling, extrem rein in der Farbe, keine Rotweinreflexe. Weißweinstil pur! In der Nase fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Am Gaumen saftige Birne, roter Apfel und zarte Noten von roter Johannisbeere. Die feine Säure ist schön eingebunden, langer, schmelziger Abgang.



Kalbfleisch (Saltimbocca, Geschnetztes, Filet), Spareribs, Schweinemedallions im Schinkenmantel, grobe Bratwurst, Leberpastete, grüner Spargel, Ziegenkäse

Erstelldatum: 13.November 2018