



FÜRST HOHENLOHE  
OEHRINGEN

Sektexpertise

2016

Pinot extra brut

VDP.Winzersekt

BIOSEKT DE-ÖKO-022

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

Trinkgenuss bis 2022

Trinktemperatur 6 - 8°C

Langes Hefelager während der traditionellen, neunmonatigen Flaschengärung, wodurch auch die Perlage hervorragend integriert wurde. Cuvée aus Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Pinot Noir (Spätburgunder), beide gemeinsam hell gekeltert.

In der Nase helles Steinobst und Honigmelone, am Gaumen Aprikose und zartes Karamell.



Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, gefüllte Kalbsfleischröllchen, Quiche mit Gemüse und Ziegenkäse, Räucherfisch-Terrine, Pasta mit Sahnesauce und Lachs (gegrillt oder gebraten), Zitronen-Tarte

Erstelldatum: 11.Mai 2018