



# FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

## Weinexpertise

### 2017

## Spätburgunder trocken

### VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

13,0 % | 5,2 SRE | 3,4 RZ

Trinkgenuss bis 2024

Trinktemperatur 18°C

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Ausladende Kirsch- und Cassisaromatik mit vollem, reifem Tannin. Langer kraftvoller Abgang. Saftig und lebendig durch die stützende Säure. Pinot-Charakter. Harmonisch.



Salat von Roter Bete, Leberpastete, Spareribs, grobe Bratwurst, Wildschweinbratwurst, Merguez, Rindergulasch, Wurstsalat mit Käse, gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Erstelldatum: 14.November 2018