



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise
(Stand Freitag, 14. Juli 2017)

2015
In senio
H.A.D.E.S.

Qualitätswein trocken
14,0 % | 5,2 SRE | 1,7 RZ
Trinkgenuss bis 2039
Trinktemperatur 18°C

Dunkles kirschrot, hohe Viskosität, In der Nase deutlich Holz-Röstnoten die an kräftigen Arabika-Espresso erinnern. Im Mund noch sehr präsent Tannin, dass sich derzeit nur durch Dekantieren bändigen lässt. Doch das große Potential dieses Weins ist lediglich noch etwas kaschiert und wartet auf den Moment der optimalen Flaschenreife.

„In senio“ ein Wein für die Zukunft, der erst „im Alter“ die Vollkommenheit erreicht. Die Württemberger Antwort auf Bordeaux-Cuvée; (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas Malbec)

BIO-Wein DE-ÖKO 022