

FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise

2018
Riesling fruchtig
VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein 10,0 % | 7,2 SRE | 38,9 RZ Trinkgenuss bis 2024

Im Duft reife Rieslingbeeren, Pfirsich und Honigmelone. Am Gaumen enorme Fülle mit durchgängig fruchtigen Komponenten von Pfirsich, Orange, feinen Honignoten und Ingwer. Verhältnis von Säure und Restzucker ist 1:5, daher nicht überladend süß, sondern fruchtig-elegant. Ein Wein, der mit oder ohne Essensbegleitung Genuss verspricht.



Asiatische süß-sauer-scharf-Gerichte, Sushi, Pulled Pork/Chicken, BBQ-Spareribs, Flammkuchen (klassisch/Ziegenkäse), Lachs mit Honig-Senfkruste, Ziegenkäse im Speckmantel, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Raclette, Crème brulée, Apfelstrudel

Erstelldatum: 13.November 2018