



FÜRST HOHENLOHE  
OEHRINGEN

Weinexpertise

2020  
Verrenberg  
Sauvignon Blanc trocken  
VDP.Ortswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

13,5 % | 6,8 SRE | 1,7 RZ

Trinkgenuss bis 2027

Trinktemperatur 6 – 8 °C

Helles Zitronengelb mit hoher Viskosität. Opulentes Cassis-Holunder-Aroma und Pfirsich, sowie reife Aromen von Ananas und Mango. Am Gaumen reifer Pfirsich, Mango, dezente Grapefruit- und Paprikanoten. Langer Nachhall, voller Körper. Vielfältiger Begleiter zu Speisen, aber auch solo ein Genuss.



Sushi, Pilzrisotto, Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Pasta mit Garnelen und/oder Sahnesauce, Hühnerbrust gebraten (asiatisch mariniert), grüner Spargel gebraten (auch Asia mit Kokosmilch), Lachsfilet (gebraten/gegrillt), Quiche (mit Lauch und Speck oder Karotte und Ziegenkäse), Raclette, Ziegenkäse, Fleischpastete

Erstelldatum: 25.Januar 2021