



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

Rotwein-Cuvée
„Fass No. 17“
trocken

BIOWEIN DE-ÖKO-022 aus Umstellungstrauben

Qualitätswein
12,5 % | 5,2 SRE | 1,3 RZ
Trinktemperatur 18°C

Dunkles Rubinrot im Glas. Samtig und weich am Gaumen mit reifer Tanninstruktur, intensive Beerenaromen, Amarenakirsche, leichte Vanille- und dezente Röstaromatik. Harmonischer Abgang.



Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Wildschweinpastete, Wildschweinragout, Maultaschen mit Kalbfleischfüllung und geschmelzten Zwiebeln, Lammfleisch gebraten

Erstelldatum: 25. November 2017