



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2015

Lemberger trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 5,2 SRE | 2,2 RZ

Trinkgenuss bis 2020

Trinktemperatur 18 °C

Dunkles kirschrot im Glas, Fruchtcharakter im Duft wie am Gaumen: Saftige Kirsche und dunkle Beeren. Gute Spannung und dezente Säure. Hervorragend auch bereits „jung“ zu trinken, auch mal ohne Speisebegleitung.



Rumpsteak, Zwiebelrostbraten, Linsen mit Spätzle, Wildschweinragout, Wildschweinmedaillons, Pasta mit Lambbolognese, Lammrücken gebraten, Maultaschen