



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018

Lemberger trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 5,4 SRE | 0,5 RZ

Trinkgenuss bis 2025

Trinktemperatur 18 °C

Dunkles Kirschrot im Glas, volle Frucht im Duft wie am Gaumen: saftige Kirsche, dunkle Beeren und Pflaume. Gute Spannung und dezente Säure. Hervorragend auch bereits „jung“ zu trinken, auch mal ohne Speisebegleitung.



Rumpsteak, Zwiebelrostbraten, Wildschweinragout, Burger (Rind oder Lamm), Merguez, marokkanische Tajine (Rind oder Lamm mit Datteln oder Pflaume), Pasta mit Lambbolognese, Lammfleisch (gebraten oder gegrillt)

Erstelldatum: 12.Februar 2020