



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018 Saignée Rosé trocken **VDP.Gutswein**

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein
12,5 % | 6,2 SRE | 3,0 RZ
Trinkgenuss bis 2020
Trinktemperatur 6 – 8 °C

Cuvée aus überwiegend Lemberger und Spätburgunder. Die aus Frankreich bekannte „Saignée“-Herstellungsverfahren geht auf den Begriff „Aderlass“ zurück. Bei diesem Verfahren wird den entstehenden Rotweinen nach Beginn der Maischegärung ein Teil des Saftes entzogen. Dieser Saft/Jungwein vergärt zum kräftig, kernigen Rosé mit zarten Fruchtaromen. Durch die Aromenvielfalt der einzelnen Rebsorten ist dieser Wein auch sehr schön als Solist zu genießen.



Käsespätzle, Pasta mit Knoblauch-Garnelen oder Muscheln, Wildbratwurst Zwiebelrostbraten, gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel gegrillt, Kalbsgeschnetzeltes, Wildschweinpastete, Lammfilet oder -rücken gebraten