



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2019

Saignée Rosé trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 6,2 SRE | 3,1 RZ

Trinkgenuss bis 2022

Trinktemperatur 6 – 8 °C

Cuvée aus überwiegend Lemberger und Spätburgunder. Die aus Frankreich bekannte „Saignée“-Herstellungsvariante 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 kernigen Rosé mit Fruchtnoten von Weinbergspfirsich, roter Johannisbeere und rotem Apfel. 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

Erstelldatum: 26.Januar 2020