



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018
Weissburgunder – Chardonnay
trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein
12,5 % | 5,7 SRE | 5,4 RZ
Trinkgenuss bis 2022
Trinktemperatur 6 - 8 °C

Helles goldgelb im Glas, im Duft die Frucht von Pfirsich und Quitte. Am Gaumen die Kraft und Struktur des Chardonnays, der diese Cuvée hervorragend ergänzt. Auch als Wein ohne Speisenbegleitung ein Genuss.



Flammkuchen (klassisch oder mit Ziegenkäse), Käsefondue, geräucherte Forelle, Räucherlachs, Spareribs (scharf gewürzt), Schweinemedallions im Speckmantel, grobe Bratwurst (vom Schwein oder Lamm), Asia-Curry (mit Geflügel oder Fisch)

Erstelldatum: 13.November 2018