



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2019

Weissburgunder – Chardonnay trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

13,0 % | 5,9 SRE | 5,1 RZ

Trinkgenuss bis 2023

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: 18.November 2019