



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018

Riesling – Sauvignon Blanc trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 7,0 SRE | 4,3 RZ

Trinkgenuss bis 2024

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Helles Strohgelb im Glas, Zitrus-Charakter im Duft ergänzt durch die typisch exotischen Früchte des Sauvignon Blancs wie z.B. Passionsfrucht. Gute Spannung, Säure stützend mit balancierender Frucht. Hervorragend auch solo ohne Speisebegleitung zu trinken.



Crostini mit Leberpastete, Kürbiscremesuppe mit Schinkenchips, Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch und Garnelen, Lauch-Schinken-Quiche, Zucchini-Ziegenkäse-Tarte, Schweine- oder Kalbfleischmedaillons mit Pilz-Sahnesauce, Gnocchi mit Käsesauce

Erstelldatum: 13.November 2018