



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2019

Blanc de Noirs trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

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

Trinkgenuss bis 2025

Trinktemperatur 6 - 8°C

Cuvée aus Schwarzriesling, extrem klar in der Farbe, keine Rotweinreflexe. Weißweinstil pur! In der Nase fruchtige Aromen von Birne und Apfel. Am Gaumen saftige Birne, roter Apfel und Zitrusfrucht. Die Säure ist schön eingebunden, langer Abgang.



Ravioli mit Steinpilz-Füllung, Saltimbocca, Quiche mit Lauch und Speck, Raclette, Hackfleisch-Pastete, grobe Bratwurst, Rindersteak, Lachs gegrillt, Hühnerbrust gebraten (in Sojasauce mariniert oder mediterran), Ziegenkäse (warm oder kalt)

Erstelldatum: 26.Januar 2020