



# FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

## Weinexpertise

### 2018

### Spätburgunder trocken

### VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 5,2 SRE | 3,8 RZ

Trinkgenuss bis 2026

Trinktemperatur 18°C

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Kirsch- und Cassisaromatik mit vollem, reifem Tannin. Langer kraftvoller Abgang. Saftig und lebendig durch die stützende Säure. Pinot-Charakter. Harmonisch.



Leberpastete, Spareribs, grobe Bratwurst, Wildschweinbratwurst, Merguez, Rindergulasch, Salat von Roter Bete, Wurstsalat mit Käse, gebackener Camembert mit Preiselbeeren