



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

Rotwein-Cuveé
„Fass No. 17“
trocken

BIOWEIN DE-ÖKO-022 aus Umstellungstrauben

Qualitätswein
13,0 % | 5,0 SRE | 0,7 RZ
Trinktemperatur 18°C

Dunkles Rubinrot im Glas. Samtig und weich am Gaumen mit reifer Tanninstruktur, intensive Beeren-, Amarenakirsche, leichte Vanille- und dezente Röstaromatik. Harmonischer Abgang.



Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung, Wildschweinpastete, Wildschweinragout, Maultaschen mit Kalbfleischfüllung und geschmelzten Zwiebeln, Lammfleisch gebraten

Erstelldatum: 25. November 2017