



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Weinexpertise
(Stand Mittwoch, 29. Juli 2020)

2018 Ex flammis orior H.A.D.E.S.

Qualitätswein trocken
14,0 % | 5,5 SRE | 1,1 RZ
Trinkgenuss bis 2035
Trinktemperatur 18°C

Rubinrot, im Duft Beerenfrucht zusammen mit Schokolade, Kaffee und Röstaroma. Im Mund entfaltet sich das saftige Beerenaroma, das die Ausgewogenheit zum deutlichen Tanningerüst bildet. Dieser Wein entfaltet seine volle Größe während der nächsten 5 Jahre. Für den baldigen Genuss empfiehlt es sich, den Wein mindestens 2 Stunden vor dem Servieren zu dekantieren. Hauptbestandteil der Cuvée ist die Königsrebsorte Lemberger, Cabernet Franc und Merlot ergänzen zu etwas „Ganz Großem“.

BIO-Wein DE-ÖKO 022