



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2018

VERRENBERGER VERRENBERG

VDP.Grosse Lage

Riesling Kabinett

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Prädikatswein

10,0 % | 7,0 SRE | 48 RZ

Trinkgenuss bis 2025

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Konzentrierter, voluminöser Riesling mit reifen Fruchtnoten wie Mango, Quitte und Aprikose. Stützende, reife Säure mit nachhaltigem Abgang, durch Erhalt der Fructose-Süße. Großes Potenzial zur Reifung durch Süße-Säurespiel. Vielfältig kombinierbar zu diversen Speisen, aber auch ohne Essen ein Genuss.



Helles Geflügel indisch gewürzt (Curry/Masala), Sushi (Nigiri, Hoso Maki, California Rolls – verträgt auch Wasabi), Schweinefilet (mediterran oder asiatisch), Pasta mit Pilz-Sahnesauce, Weißwurst mit süßem Senf, Kartoffelrösti mit Räucherlachs, Camembert oder Schafskäse gebacken, würziger Hartkäse, Ziegenkäse

VERRENBERGER VERRENBERG – VDP.GROSSE LAGE

Die Lage Verrenberg wurde im Jahre 1260 erstmals urkundlich erwähnt. Die gleichnamige Ortschaft wurde nach dieser Weinlage benannt. Der Verrenberg ist ein absoluter Südhang, der auf einer Höhe von 260-310 m über NN gelegen ist und eine Steigung von bis zu 45 % aufweist. Der Hang zeigt eine leichte Muldenbildung, so dass die Weinberge windgeschützt liegen. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung herrscht im Verrenberg ein begünstigtes Kleinklima vor, das den Trauben zu hoher Reife verhilft. Im Verrenberg findet sich Gipskeuperboden, der teilweise Einlagerungen von Muschelkalk aufweist.

Erstelldatum: 07.März 2019