



FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weinexpertise

2020

Weissburgunder – Chardonnay trocken

VDP.Gutswein

BIOWEIN DE-ÖKO-022

Qualitätswein

12,5 % | 4,7 SRE | 4,2 RZ

Trinkgenuss bis 2025

Trinktemperatur 6 - 8 °C

Helles Zitronengelb im Glas, im Duft die Frucht von Pfirsich und Quitte. Am Gaumen die Kraft und Struktur des Chardonnays, der diese Cuvée hervorragend ergänzt. Auch ohne Speisenbegleitung ein Genuss.



Flammkuchen (klassisch/Ziegenkäse), Käsefondue, geräucherte Forelle, Räucherlachs, Spareribs (scharf gewürzt), Schweinemedallions im Speckmantel, Bratwurst (vom Schwein oder Lamm), Asia-Curry (mit Geflügel oder Fisch), grüner Spargel gebraten (auch Asia/Kokosmilch)

Erstelldatum: 25.Januar 2021