



## GUTS ROTWEINE

### ROTWEIN FASS 17

#### TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 5,00 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

DUNKLES RUBINROT IM GLAS. SAMTIG UND WEICH AM GAUMEN MIT REIFER TANNINSTRUKTUR, INTENSIVE BEERENAROMEN, AMARENAKIRSCH, LEICHTE VANILLE- UND DEZENTE RÖSTAROMATIK. HARMONISCHER ABGANG.

## GUTS WEISSWEINE

### BLANC DE NOIRS 2018

#### TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 4,80 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

CUVÉE AUS SCHWARZRIESLING, EXTREM REIN IN DER FARBE, KEINE ROTWEINREFLEXE. WEISSWEINSTIL PUR! IN DER NASE FRUCHTIGE AROMEN VON BIRNE UND APFEL. AM GAUMEN SAFTIGE BIRNE, ROTER APFEL UND ZARTE NOTEN VON ROTER JOHANNISBEERE. DIE FEINE SÄURE IST SCHÖN EINGEBUNDEN, LANGER, SCHMELZIGER ABGANG.

### BLANC DE BLANC

#### FEINHERBER BIOWEIN

0,25 L 4,80 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

HELLES STROHGELB IM GLAS, IM DUFT EXOTISCHE FRUCHT WIE MANGO UND PFIRSICH. AM GAUMEN DANN EIN SCHMEICHELNDES SÜSSE-SÄURE-SPIEL. IDEAL FÜRS KOMMENDE FRÜHJAHR ALS „SCHÖNWETTER-BEGLEITER“.

## GUTS ROSEWEINE

### SAIGNEE ROSE

#### TROCKENER BIOWEIN

0,25 L 4,90 €

WEINGUT FÜRST HOHENLOHE ÖHRINGEN

CUVÉE AUS ÜBERWIEGEND LEMBERGER UND SPÄTBURGUNDER. DIE AUS FRANKREICH BEKANNTE „SAIGNÉE“-HERSTELLUNGSVARIANTE GEHT AUF DEN BEGRIFF „ADERLASS“ ZURÜCK. BEI DIESEM VERFAHREN WIRD DEN ENTSTEHENDEN ROTWEINEN NACH BEGINN DER MAISCHEGÄRUNG EIN TEIL DES SAFTES ENTZOGEN. DIESER SAFT/JUNGWEIN VERGÄRT ZUM KRÄFTIG, KERNIGEN ROSÉ MIT ZARTEN FRUCHTAROMEN. DURCH DIE AROMENVIELFALT DER EINZELNEN REBSORTEN IST DIESER WEIN AUCH SEHR SCHÖN ALS SOLIST ZU GENIESSEN..

## LIMONADEN

TEINACHER ZITRONE ODER MANGO MARACUJA ORANGE ODER RHABARBER MIRABELLE ODER ORANGE MANDARINE

ODER JOHANNISBEERE HOLUNDER

0,33 L 2,80 €

1=KONSERVIERUNGSMITTEL/2 SÄUERUNGSMITTEL/ 3=FARBSTOFFE/ 4=ZITRONENSÄURE/ 5=PHOSPHAT/ 6=KOFFEIN/ 7=CHININ/  
8=GESCHMACKSVERSTÄRKER/9=GESCHWEIFELT.

WUNDERBAR WANDELBAR ÖHRINGEN, GABRIELE SÜSS UND RAINER HEIDEMANN