

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0095322

## Divinus Lemberger im Barrique gereift trocken

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	14 - 18
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	4,1 g/l
<b>Säure:</b>	4,9 g/l
<b>Sorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuper
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Rotwein

### Weinbesonderheiten:

Der Divinus Lemberger 2017. Dafür haben wir das Siegerpaket geschnürt. Im Glas zeigt sich der Lemberger dunkelrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase erinnert er an dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeere, Brombeere und leicht grüne Paprika. Am Gaumen präsentiert er feine Aromen von Erdbeerkonfitüre und leichtem Pflaumenmus. Der Lemberger zeigt durch seine kernige Tanninstruktur, dass auch eine typische schwäbische Rebsorte ganz vorne liegen kann.

### Speiseempfehlung:

Deftige Wildgerichte wie z.B. im Smoker gegrillte Wildschweinlenden mit Süßkartoffeln und Rosmarinzwig dazu karamellierte Zwiebeln in einer Rotwein- Balsamico Soße

**APNR:** 000910320

**enthält Sulfite**