

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Divinus Lemberger im Barrique gereift



Bestell-Nr.: 0095322

Im Glas zeigt sich der Lemberger dunkelrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase erinnert er an dunkle Beeren wie schwarze Johannisbeere, Brombeere und etwas grüner Paprika. Am Gaumen finden sich die Aromen wieder neben einer Tanninstruktur, die durch die Barriquelagerung perfekt eingebunden ist. Damit kann sich dieser Wein mit internationalen Rebsorten vergleichen.

Speiseempfehlung: Zu diesem Wein empfehlen wir kräftige Speisen und würzigen Hartkäse. Zum Beispiel passen gesmokte Schweinelendchen mit Süßkartoffeln und Rosmarin, dazu karamellierte Zwiebeln in einer Rotwein-Balsamico Sauce.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Jahrgang:	2020
Brennwert/Energie:	336 kJ (80 kcal)
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	3,0 g/l
Säure:	4,9 g/l
Sorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuper
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00902222

enthält Sulfite