

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Divinus Portugieser im Barrique gereift



Bestell-Nr.: 0105322

Diesen Portugieser kann man definitiv als außergewöhnlich und interessant bezeichnen! Im Glas präsentiert sich dieser Wein in einem tiefen Kirschrot mit dunklem Kern. Er hat ein facettenreiches Aromenspiel von würzigen Noten und Lakritz hin zu Mokka und Schokolade, die in feine Röstaromen und Vanille eingebunden sind. Am Gaumen finden sich samtig weiche Gerbstoffe, die in einem vielschichtigen und langanhaltenden Charakter münden.

Speiseempfehlung: Zu diesem Wein passen feine Fleischgerichte, würziger Käse oder eine feine Zigarre. Eine besondere Empfehlung sind gebratene Schweinemedallions mit Kräuterkruste dazu Rotweinsauce und Bohnengemüse.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Jahrgang:	2020
Brennwert/Energie:	325 kJ (78 kcal)
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	4,9 g/l
Sorte:	Portugieser
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00914022

enthält Sulfite