

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0114322

Cellarius Lemberger mit Merlot im Eichenfass gereift

Jahrgang:	2017
Trinktemperatur in °C:	14 - 16
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	5,0 g/l
Sorte:	Lemberger mit Merlot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

Weinbesonderheiten:

Im Glas präsentieren sich Noten reifer Brombeere, ein wenig Wildkirsche, feine Röstaromen sowie ein Hauch schwarzer Pfeffer. Im Geschmack kraftvoll und mit einer feinen Würze. Eine kernige Tanninstruktur ergänzt den ausdrucksstarken Charakter dieses stämmigen Rotweines.

Speiseempfehlung:

Gebratenes oder gegrilltes Fleisch, Eintöpfe, kräftige Gemüsegerichte z.B. gegrillte Lammkeule aus dem Smoker dazu Kartoffelpuffer auf einem Dill-French-Dressing.

APNR: 000901820

enthält Sulfite