

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Klosterhof Samtrot mit Schwarzriesling



In der Nase präsentiert sich ein intensiver Duft von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen wirkt dieser Rotwein samtig und weich. Eine angenehme Saftigkeit sowie eine flagrante Frucht runden das Geschmacksbild ab.

Speiseempfehlung: Deftige Fleischgerichte: Schmorbraten vom Kalb dazu Speckbohnen mit Salzkartoffeln mit einer Meerrettich-Sahne Jus.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Jahrgang:	2022
Brennwert/Energie:	324 kJ (77 kcal)
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	27,0 g/l
Säure:	4,2 g/l
Sorte:	Samtrot mit Schwarzriesling
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00902123

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0122342