

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.

Jahrgang:	2020
Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	24,1 g/l
Säure:	4,4 g/l
Sorte:	Samtrot mit Schwarzriesling
Geschmack:	lieblich, süß
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Faschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

Weinbesonderheiten:

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.

APNR: 000906921

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0122342