

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Divinus "DER ABT" im Barrique gereift



Bestell-Nr.: 0975322

Für unsere Top-Cuvée "DER ABT" wählt unser Kellermeister aus 60 bis 80 Barriques die 4 bis 5 besten Barriquefässer eines Jahrgangs nach einer Reifezeit von 24 Monaten aus. Mit viel Fingerspitzengefühl vermählt er die Weine zu einer intensiv duftenden, tiefgründigen Assemblage. Jedes Mal besteht diese mindestens zu 50% aus Lemberger, unserer Parade-Rebsorte, mit internationalen Rebsorten wie Cabernet Franc wird gekonnt ergänzt!

Im Glas präsentiert sich DER ABT mit einem wunderbaren tiefen Dunkelrot. Die intensive Aromatik ist geprägt von schwarzen getrockneten Früchten, Kirsche, mit Nuancen von kräftigen Brombeeren und leichten Tabak Noten. Im Geschmack wirkt diese Cuvée unheimlich dicht, stoffig und kraftvoll. Der Charakter ist sehr komplex, tiefgründig und besticht durch eine ausgewogene Gerbstoffstruktur. Dieser Wein ist ein perfektes Beispiel für deutsche Handwerkskunst und kann sich mit internationalen Weinen messen.

Speiseempfehlung: Kräftige Fleischgerichte und würziger Käse, z.B. rosa gebratenes Hirsch- oder Rinderfilet an karamellisierten Maronen, Speckbohnen und Kartoffelaltern, Alternativ kann das Filet durch gebratenen Steinpilz ersetzt werden.

Trinktemperatur in °C:	15 - 18
Jahrgang:	2020
Brennwert/Energie:	346 kJ (83 kcal)
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,1 g/l
Sorte:	Cabernet Franc, Dornfelder, Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00905923

enthält Sulfite