

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Divinus Merlot im Barrique gereift trocken



Bestell-Nr.: 2255322

Jahrgang:	2019
Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	2,0 g/l
Säure:	5,10 g/l
Sorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

Weinbesonderheiten:

In der Nase imponiert der Merlot durch eine feine Röstaromatik sowie vielschichtige Aromen dunkler Früchte. Im Geschmack präsentiert sich dieser Merlot mit viel Kraft und Ausdauer. Die markante Tanninstruktur unterstreicht seinen charismatischen Charakter - ein ausdrucksstarker und kraftvoller Merlot.

Speiseempfehlung:

Kräftige Fleisch- und Wildgerichte wie z.B. frische Salsiccia - Bratwürste mit frischem Fenchel und Rosmarinöl dazu gefüllte Zucchini und Champignons mit feiner Rotweinsauce.

APNR: 00901222

enthält Sulfite