

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 2255322

## Divinus Merlot im Barrique gereift

Dieser Merlot präsentiert sich in einem purpurroten Kleid. In der Nase imponiert er mit der intensiven Aromatik von Mokka, dunkler Schokolade und Leder mit Anklängen von Wachholderbeeren, dunklen Früchten und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich seine Aromatik sehr komplex und voluminös mit einem weichen, reifen Gerbstoffgerüst und würzigem Eindruck von Tonkabohne und dunkler Schokolade - ein ausdrucksstarker und kraftvoller Merlot.

**Speiseempfehlung:** Wir empfehlen zu diesem Merlot würzige Fleischgerichte und kräftige Käsesorten. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter zu einem schwäbischen Zweibelrostbraten oder einem feinen Rindersteak mit Kartoffel-Rosmarin-Gratin und einer dunklen Rotweinsauce.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	14 - 18
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Brennwert/Energie:</b>	343 kJ (82 kcal)
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	2,6 g/l
<b>Säure:</b>	4,6 g/l
<b>Sorte:</b>	Merlot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Rotwein

**APNR:** 00914122

**enthält Sulfite**