

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 9095322

Divinus Lemberger RÉSERVE im Barrique gereift

Im Glas zeigt sich der Lemberger Réserve in einer dunkelroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren kräftige Brombeere und schwarze Johannisbeere mit leicht pfeffrigen Noten. Am Gaumen präsentiert sich ein kräftiger Körper, mit Aromen nach Dörripflaume sowie Rumtopf und Tabak. Die gut eingebundene Tanninstruktur unterstreicht die Extrakte. Nach 24 Monaten im Barrique Fass ist er ein komplexer Wein mit viel Power.

Speiseempfehlung: Kräftige Fleischgerichte wie z.B. im Smoker gegrilltes Carré vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit saisonalem Gemüse auf Zuckerrübencreme mit selbstgemachter BBQ-Soße.

Jahrgang:	2018
Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	356 kJ (85 kcal)
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	3,7 g/l
Säure:	5,4 g/l
Sorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00907521

enthält Sulfite