

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0995322

Divinus Cuvée Weinkonvent im Barrique gereift trocken

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

Weinbesonderheiten:

Im Glas präsentiert sich dieser Rotwein dunkelrot. Die sehr intensive Aromatik ist geprägt von Cassis, Brombeere und reifer Kirsche. Im Geschmack wirkt dieses Cuvée aus Lemberger Auslese 66,10 % Merlot Auslese 16,95% Cabernet Sauvignon 16,95% dicht, stoffig und kraftvoll. Zudem besticht durch eine wundervolle Länge. Dieser Wein ist ein perfektes Beispiel für deutsche Handwerkskunst und befindet sich mit internationalen Weinen auf einer Ebene.

Speiseempfehlung:

Kräftige Speisen vom Grill wie z.B. saftig zarte Spareribs "St. Louis Cut" in hausgemachter Marinade dazu Kartoffelgratin mit Schalotten und frischem Thymian.

APNR: 00901122

enthält Sulfite