

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0975083

Divinus Liqueurwein

Wie bei der traditionellen Portweinherstellung üblich, wird auch bei der Herstellung unseres Liqueurweines die Gärung durch Zugabe von eigenem Weinbrand abgestoppt. So erlangt man den notwendigen Alkoholgehalt, sowie eine sehr feine Fruchtintensität durch den nicht vergorenen natürlichen Zucker in der Maische. Anschließend erfolgt eine einwöchige Standzeit auf der Maische, um eine Maximierung der Extraktion von Aromastoffen aus den Beerenhäuten zu erreichen. Danach erfolgt die Zusammenstellung der Assemblage, welche mehrere Jahre in Barriquefässern reift. Um eine bessere Reife durch Oxidation zu erlangen, wird der Verdunstungsverlust in den Barriques nur ein Mal im Jahr wieder aufgefüllt.

Speiseempfehlung: Als Digestif oder zum Dessert kann dieser außergewöhnliche Liqueurwein genossen werden.

Trinktemperatur in °C:	14 - 16
Alkoholgehalt:	18,5 % vol.
Restzucker:	85 g/l
Säure:	5,1 g/l
Sorte:	Acolon, Dornfelder, Lemberger, Spätburgunder
Geschmack:	lieblich, süß
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,7 l

APNR: L -171910001

enthält Sulfite