

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN

## Divinus Liqueurwein 0,375 Liter



Bestell-Nr.: 0975085

Wie bei der traditionellen Portweinherstellung üblich, wird auch bei der Herstellung unseres Liqueurweines die Gärung (reinsortig) durch Zugabe von eigenem Weinbrand abgestoppt. Hier erlangt man den notwendigen Alkoholgehalt sowie durch den nicht vergorenen natürlichen Zucker in der Maische eine sehr feine Fruchtintensität. 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, werden die Barriques nicht komplett gefüllt.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	14 - 18
<b>Alkoholgehalt:</b>	18,5 g/l
<b>Restzucker:</b>	85 g/l
<b>Säure:</b>	5,1 g/l
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,375
<b>Weinart:</b>	Rotwein

### Weinbesonderheiten:

In der Nase zeigen sich reife Kirschnoten, getrocknete Pflaumen, dunkle Schokolade, feine Röstaromen sowie eine dezente Würze. Am Gaumen überzeugt dieser Liqueurwein mit einer innigen Frucht, welche jedoch nicht überladen wirkt. Im Geschmack präsentiert er sich mit einer herrlichen Intensität, Tiefgründigkeit und einer sehr schönen als auch aromatischen Vielschichtigkeit.

### Speiseempfehlung:

Als Zugabe zum Dessert oder als krönender Abschluss eines wunderbaren Abends.

**APNR:** = Los Nummer: L – 201904002

**enthält Sulfite**