

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN

Only White



Bestell-Nr.: 1155

Frischer Start mit grünem Apfel und feinen Zitrusaromen, gefolgt von einer Fruchtigkeit, die an Ananas und Grapefruit erinnert. Vielschichtigkeit und ein spürbarer Schmelz am Gaumen und Rachen hinterlassen ein Gefühl von Frische und Freude. Das Cuvée besteht aus Kerner, Muskateller, Weißburgunder, Cabernet Blanc

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Trinktemperatur in °C: | 6 - 9 |
| Jahrgang: | 2020 |
| Alkoholgehalt: | 11,5 % vol. |
| Restzucker: | 18,5 g/l |
| Säure: | 5,6 g/l |
| Sorte: | Cuvée |
| Geschmack: | feinherb |
| Qualität: | Deutscher Qualitätswein |
| Anbaugebiet: | Württemberg |
| Bodenart: | Keuperverwitterungsböden |
| Flaschengröße: | 0.75 l |
| Weinart: | Weißwein |

Weinbesonderheiten:

Frischer Start mit grünem Apfel und feinen Zitrusaromen, gefolgt von einer Fruchtigkeit, die an Ananas und Grapefruit erinnert. Vielschichtigkeit und ein spürbarer Schmelz am Gaumen und Rachen hinterlassen ein Gefühl von Frische und Freude. Das Cuvée besteht aus Kerner, Muskateller und Weißburgunder.

Speiseempfehlung:

Zu einer gebratenen Seezunge mit Zitronenscheibe und etwas Thymian. Dazu Salzkartoffeln in zerlassener Butter.

APNR: 000901221

enthält Sulfite