

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 2285322

## Divinus Cabernet Franc im Barrique gereift

Im Glas präsentiert sich dieser Wein mit einer tiefroten Farbe mit dunklem Kern. In der Nase spielt sich ein schönes Aromenspiel ab, von Tabak und Leder gepaart mit pfeffrigen Noten, Gewürznelke und Zartbitterschokolade bis hin zu Cassis. Am Gaumen finden sich die Aromen wieder, die kräftigen und reifen Gerbstoffe sind gut eingebunden. Der Wein hat einen langen und vielschichtigen Nachhall.

**Speiseempfehlung:** Wir empfehlen dazu kräftige Speisen, wie z.B. gebratenes Rehragout mit Steinpilzen dazu Birnenmousse und glasierte Maroni, oder einen gemütlichen Abend mit dem Liebingsmensch an der Seite.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	14 - 18
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Brennwert/Energie:</b>	346 kJ (83 kcal)
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	2,0 g/l
<b>Säure:</b>	5,30 g/l
<b>Sorte:</b>	Cabernet Franc
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Rotwein

**APNR:** 00901322

**enthält Sulfite**