

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 2285322

Divinus Cabernet Franc im Barrique gereift trocken

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Jahrgang:	2019
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	5,30 g/l
Sorte:	Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

Weinbesonderheiten:

Purpurrot; feifruchtige Nuancen nach dunklen Waldbeeren mit Anklängen von weißem Pfeffer und einem Hauch Tabak; am Gaumen findet sich eine feifruchtige Säure mit einer angenehmen Gerbstoffstruktur und würzigen Komponenten; langanhaltender, wärmender Nachhall.

Speiseempfehlung:

Kräftige Speisen wie z.B. gebratenes Rehragout mit Steinpilzen dazu Birnenmousse und glasierte Maroni.

APNR: 00902122

enthält Sulfite