WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN

Klosterhof Novitius trocken

Bestell-Nr.: 0970312

Eine absolute spitzen Rotweincuvée des Weinkonvents - diese Cuvée schließt den Kreis der Grande Cuvées in unserem Qualitätsgedanken. Dieser Wein besteht hauptsächlich aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Lemberger und Dornfelder. Tief dunkles Karminrot im Glas und in der Nase präsentieren sich Aromen von Leder, Tabak und Mokka mit rauchigen Komponenten sowie etwas Cassis. Im Geschmack findet man eine intensive, komplexe und harmonisch eingebundene Gerbstoffstruktur mit einem vielschichtigen und langen Nachhall - ein Rotwein mit Würze und feinen Aromen. **Speiseempfehlung:** Kräftige Fleisch- und Wildgerichte vom Grill, Mediterrane Küche und/oder cremiger Weichkäse z.B. in Rosmarinöl gebratene Lammkotelett vom Grill mit Salbei Hut dazu Gemüse-Bratlinge in Rotweinsauce.

Brennwert/Energie:	338 kJ (81 kcal)
Trinktemperatur in °C:	14 - 16
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,0 g/l
Sorte:	Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Lemberger, Merlot
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00914322

enthält Sulfite

Weinkonvent Dürrenzimmern eG | Meimsheimer Straße 11 | D-74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
info@weinkonvent-duerrenzimmern.de | https://weinkonvent-duerrenzimmern.de
Fon: +49 (0) 71 35/95 15-0 | Fax: +49 (0) 71 35/95 15-39