

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0395785

## Divinus Riesling Beerenauslese

Mit dem Jahrgang 2015 wollte man einen Eiswein machen. Jedoch verblieb es beim Versuch, da es nicht kalt genug wurde (für einen Eiswein müssen die Trauben mit  $-8^{\circ}\text{C}$  in die Presse gelangen). Man hatte aber die Trauben bis tief in den Winter im Weinberg hängen, durch die Zeit trockneten die Beeren ein und der Zuckergehalt konzentrierte sich auf. Am Tag der Lese erreichten die Trauben einen Oechslegehalt, der den Wein als Beerenauslese qualifizierte. Durch die besonders gute und trockene Witterung bis zur Lese bildete sich kaum Edelfäule, wodurch die Beerenauslese dieses Jahrgangs ohne den typischen Botrytis-Ton auftritt. Die Aromenvielfalt dieses Weines ist darum sehr intensiv und vollmundig auf. Viel Freude damit!

Im Glas präsentiert sich ein herrlich strahlendes und sattes Goldgelb. Beim Hineinriechen in das Glas verführt ein breitgefächertes Aromenspektrum die Sinne. Sein intensives und volles Aroma erinnert an Karamell, Rosinen, getrocknete Feigen, Aprikosenmarmelade und Sandelholz. Im Geschmack zeigt sich der Wein opulent und üppig mit einer feinen Süße und einer erfrischenden Säure, alles ist harmonisch aufeinander abgestimmt.

**Speiseempfehlung:** Die Beerenauslese ist der perfekte Ausklang eines gelungenen Dinners. Ein leckeres Vanille- oder Walnuss-Eis passen genauso gut dazu wie ein leichter Brie-Käse.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	10 - 12
<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	10,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	131,1 g/l
<b>Säure:</b>	7,7 g/l
<b>Sorte:</b>	Riesling
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Qualität:</b>	Beerenauslese
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,375 l
<b>Weinart:</b>	Dessertwein

APNR: 00909616

enthält Sulfite