Cellarius BENEDICTUS trocken im Eichenfass gereift

Die Weine für diese Cuvée wurden reinsortig auf der Maische vergoren und im Barrique (Zweitbelegung) ausgebaut. Nach der Reifung im Holz wurden die einzelnen Rebsorten zu dieser Cuvée komponiert.

In der Nase finden Sie reife Brombeeren, Holunder, Pflaumenmus und ein Hauch von Tabak. Im Geschmack harmonieren der würzige Gerbstoffeindruck mit dem fruchtbetonten Charakter reifer Waldbeeren und den zarten Rösteinflüssen. Ein Wein mit Charakter und einem voluminösen Nachhall.

Speiseempfehlung:

Zu gegrillten oder gebratenen Fleischgerichten wie z.B. im Smoker gebratene Wildschweinkeule mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter.

Trinktemperatur in °C:	15 - 18
Brennwert/Energie:	349 kJ (83 kcal)
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	4,4 g/l
Säure:	4,7 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein g.U. Württemberg
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00914222

enthät Sulfite

Bestell-Nr.: 0974322

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