

Divinus Cabernet Sauvignon im Barrique gereift

Im Glas zeigt sich der Cabernet Sauvignon in einer intensiven rubinroten Farbe. In der Nase findet man fruchtige Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Schwarzkirsche. Untermalt werden diese von gedörrten Pflaumen und Rosinen sowie würzigen Noten von Zimt, Nelken und Zigarren. Am Gaumen präsentiert sich eine schön eingebundene Tanninstruktur, die von einer feinen harmonischen Frucht und leichten Vanillenote untermalt werden. Insgesamt haben wir hier einen harmonisch gereiften Wein, der durch seine Fülle und Stärke beeindruckt. Dieser Wein erhielt bei der DLG eine Goldmedaille.

Speiseempfehlung: Zu diesem Wein passen kräftig-würzige Gerichte, würziger Hartkäse oder auch ein gemütlicher Abendausklang. Als spezielle Empfehlung des Hauses haben wir würzig angebratene Babarrie-Entenbrust mit Speckbohnen und dazu ein Kartoffel-Fenchel-Püree.

Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	336 kJ (80 kcal)
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	5,5 g/l
Geschmack:	trocken
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00902322

enthält Sulfite



Bestell-Nr.: 2245322