



## Cuvee Cabernet Merlot Komme 0,75 L 14,5% EW MRO

Produkt	<b>89017417</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	<b>KA 6FL, FL</b>
Volumenprozent	<b>14 %</b>	Marke	<b>Schlossweingut Malteser Ritterorden</b>

### Produktbeschreibung

Cup der Gourmetwelten 2024 - 91,8 Punkte Rot - und Süßweinguide 2024 - 94 Punkte Fallstaff Weinguide 2024/2025 - 90 Punkte Vinatia Weinguide 2024/2025 - 4 Sterne

### Inhaltsstoffe

Trauben, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Citronensäure; Säureregulatoren: Weinsäure und/oder Apfelsäure; Antioxidantien: SCHWEFELDIOXID, L-Ascorbinsäure

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

### Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
<b>Energie</b>	-327 kJ (78 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 1,1 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	< 0,3 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	0 Gramm
<b>Fett</b>	< 0,5 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	< 0,1 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	< 0,5 Gramm
<b>Salz</b>	< 0,01 Gramm

### Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Qualitätswein aus Österreich, trocken

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Land Erzeugung</b>	Österreich
<b>Gebiet Erzeugung</b>	Niederösterreich
<b>Winzer</b>	Schlossweingut Malteser Ritterorden
<b>Appellation</b>	Niederösterreich QW

<b>Verschlussart</b>	Naturkork
<b>Rebsorten im Cuvée</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Restzucker</b>	trocken / brut
<b>Restzuckerwert</b>	-
<b>Säuregehalt</b>	-
<b>Glasform</b>	Bordeaux

<b>Rebsorte</b>	Cuvée
<b>Weincharakter</b>	kräftig, dicht, gehaltvoll
<b>Bewertung</b>	Falstaff 90 Punkte von 100
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Kräftiges Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Feine Nuancen von Vanille, dazu Preiselbeeren, eingelegte rote Kirschen, mit etwas Nougatkaramell unterlegt. Saftig, reife Kirschen auch am Gaumen, präsenste Tannine, zarte Süße im Nachhall, mineralisch im Abgang, zart adstringierend im Finish, braucht noch Zeit. (Peter Moser - Falstaff, 24.06.2024)

<b>Trinkreife</b>	3 bis 7 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	Pfeffersteak, Wildhase mit würzigen Beilagen, Wildbret geschmort, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, gebratener Lammrücken mit würziger Sauce, Schweinebraten in würziger Sauce, Enten/Gänsebrust würzig zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig