



CUVÉE JAKOB SCHOLLER 0.75L BIO

Unsere Jakob Scholler Cuvée verbindet das Beste aus unseren beliebten Rotweinrebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Im Glas ein sattes Rot. Im Bouquet fruchtige Aromen von schwarzen Kirschen und Cassis. Am Gaumen eine würzige Note mit feinen Nuancen von Eukalyptus und Paprika. Im Finale ein Hauch von zartbitterer Schokolade.

GENUSS Passender Begleiter zu rotem Fleisch und Wild, Fondue, Raclette und würzigem Käse. Oder einfach als Begleiter für lange Abende.

BODEN Kalkmergel und Lehm, mit tertiärem Kalkgestein durchsetzt

VINIFIKATION Ausbau im Eichenholzfass mit 20 Monaten Reifezeit

GESCHMACK trocken

WEINART Rotwein

KLASSIFIKATION Lagenwein

REBSORTEN Merlot, Cabernet Sauvignon

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 15 - 17 °C

ANALYSE A 13 %vol RZ 1,5 g/l S 5,5 g/l

ARTIKEL-NR. 307

Nährwertangaben je 100ml

BRENNWERT 318 kJ / 76 kcal

KOHLLENHYDRATE 1,2 g

DAVON ZUCKER 0,15 g



Jetzt bestellen:



Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiss, Salz

Zutatenverzeichnis: Bio-Trauben, Wein, Bio-Saccharose, Säureregulator:

Milchsäure