2023

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
KOHLENHYDRATE	1,2 g
DAVON ZUCKER	0,15 g

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

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

VEGAN

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE