SCHOLLER

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 |

VEGAN

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

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

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