



Klosterkeller Siegendorf Cabernet Sauvignon 0.75L

Produkt	938829	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ML	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	13,5 %	Marke	Klosterkeller Siegendorf

Inhaltsstoffe

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

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei

Nährwerte

100 Milliliter

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

Weinkategorie	Rotwein
Jahrgang	2022
Land Erzeugung	-
Gebiet Erzeugung	-
Winzer	Weingut Klosterkeller Siegendorf
Appellation	Burgenland QW
Rebsorte	-

Verschlussart	-
Rebsorten im Cuvée	-
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	4,5 g/l
Säuregehalt	-
Glasform	Bordeaux
Trinkreife	3 bis 12 Jahre

Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll
Bewertung	-
Sensorische Beschreibung	Das Bouquet begeistert mit intensiver Holzwürze, Aromen von schwarzen Beeren, süsse Gewürznuancen und einem Hauch von kandierten Orangenzenen. Sehr kraftvoll am Gaumen, vielschichtig, kräftige und gut integrierte Tannine, angenehme Extraktsüße, dunkle Schokolade im Nachhall, Ein sehr tiefgründiger Cabernet, mit Potential. (Verkostungsnotiz Weingut)

Speisenempfehlung Luftgetrockneter Schinken, Chili sin Carne mit Totu, Patatas Bravas mit würziger Paprikasauce, Paella mit Fleisch, Marrokanische Rindfleisch-Tajine mit Kichererbsen, Pimientos de Padrón gefüllt mit spanischer Blutwurst, Lammkeule mallorquinische Art, Chorizo-Kartoffel-Eintopf, Hartkäse würzig, Halbharter Käse (Gruyère, Comté, Pecorino)