



# Merlot Selection 14% 0.75L JG21, WG Scheiblhofer

Grüner Pfeffer in Lake

Produkt	<b>386292</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	<b>200 g</b>	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 6FL</b>
Volumenprozent	<b>14 %</b>	Marke	<b>Weingut Scheiblhofer</b>

## Produktbeschreibung

The Wine

### Inhaltsstoffe

Enthält Sulfite

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

### Aufbewahrungshinweis

Ungekühlt lagerfähig. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.

### Nährwerte

100 g

	Menge
<b>Energie</b>	301 kJ (72 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 15 g
<b>davon Zucker</b>	~ 0 g
<b>Fett</b>	~ 1,1 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0 g
<b>Eiweiß</b>	~ 2,5 g
<b>Salz</b>	~ 3,5 g

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Österreichischer Qualitätswein Trocken

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Land Erzeugung</b>	Österreich
<b>Gebiet Erzeugung</b>	Burgenland
<b>Winzer</b>	Weingut Scheiblhofer
<b>Appellation</b>	Burgenland QW
<b>Rebsorte</b>	Merlot
<b>Weincharakter</b>	saftig, harmonisch, elegant
<b>Bewertung</b>	-
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen und erfrischendem Duft nach Pflaumen. Vielschichtige Waldbeernoten mit schönem Säurespiel. Samtige und runde, dennoch kräftige Tannine. Schöner Schmelz und lange im Abgang, abgerundet durch leicht schokoladige Töne. (Verkostungsnotiz Weingut)

<b>Verschlussart</b>	Naturkork
<b>Rebsorten im Cuvée</b>	-
<b>Restzucker</b>	trocken / brut
<b>Restzuckerwert</b>	5,8 g/l
<b>Säuregehalt</b>	-
<b>Glasform</b>	Rotwein
<b>Trinkreife</b>	1 bis 5 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	Pasta al Forno, Pasta alla Carbonara, Ratatouille, Letscho, Beef burger, gebratener Lammrücken mit milder Sauce, Rinderbraten mit Rotweinsauce, Schweinesteak gebraten, Ente/Gans im Ganzen gebraten