



Merlot Rosé

Bio 2023

Helles, zartes Lachsrosa, etwas schüchtern; in der Nase feiner Beerenduft, mit Kirscheffekten vermählt, zart schotig mengt sich Vegetabilität und Würze mit ein; trockener Beginn am Gaumen, mit jugendlich-euphorischer Frucht, dazu gesellt sich dezentes Peperonata-Feeling, leichtgewichtig, beschwingt und mit zartem Kirsch-Johannisbeer-Ausklang versehen, unkompliziert und doch niveauvoll.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER, Jänner 2024

Speiseempfehlung

Wartet schon auf die ersten Sonnentage auf der Terrasse, für Outdoor-Veranstaltungen bestens geeignet, auch Canepées mit Lachs sind einen Versuch wert.

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,0 g/l Restzucker

5,7 g/l Säure

Rebsorte

Merlot

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (18°C)

Herkunft

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

Qualitätswein

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden



Reifepotenzial

2023–2025



Merlot Rosé

Bio 2023

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite. Unter
Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 296 kJ/71 kcal
Kohlenhydrate 0.9 g
davon Zucker 0.3 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte
Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011725868

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011725875

Abmessungen

36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

4 Lagen

Palettengewicht (voll)

720 kg

Bioweingut Urbanihof

