



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

09120011725868

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725875

Abmessungen

36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

900 kg

Bioweingut Urbanihof

Das Weingut Urbanihof in Fels am Wagram wird nun bereits seit über 400 Jahren als Familienbetrieb geführt und von einer Generation an die nächste weitergegeben. Jeden Tag befasst man sich aufs Neue mit Qualität und Nachhaltigkeit und ist stets bemüht den Kunden nur das Beste bieten zu können, ohne dabei Abstriche machen zu müssen. Dieses Bestreben spiegelt sich auch gut in der seit 2016 finalisierten Umstellung zum biologisch zertifizierten Unternehmen wider. Es ist seit jeher ein großes Anliegen den nachfolgenden Generationen einen gesunden Boden zu hinterlassen und genau auf dieses Anliegen wird heute mehr denn je geachtet.

