



Malteser Ritterorden Kommende Mailberg Cabernet Sauvignon-Merlot 0.75L

MRO Kommende Mailberg 0,75lt

Produkt	40100127	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	0	Erhältliche Einheiten	Stueck, Karton 6
Volumenprozent	14 %	Marke	Schlossweingut Malteser Ritterorden

Produktbeschreibung

Cup der Gourmetwelten 2024 - 91,8 Punkte Rot - und Süßweinguide 2024 - 94 Punkte Fallstaff Weinguide 2024/2025 - 90 Punkte Vinatia Weinguide 2024/2025 - 4 Sterne

Inhaltsstoffe

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

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

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	2021
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Niederösterreich
Winzer	Schlossweingut Malteser Ritterorden

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	Cabernet Sauvignon, Merlot
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-

Appellation	Niederösterreich QW
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll
Bewertung	Falstaff 90 Punkte von 100
Sensorische Beschreibung	Kräftiges Karmingranat, Ockerreflexe, breite Randaufhellung. Feine Nuancen von Vanille, dazu Preiselbeeren, eingelegte rote Kirschen, mit etwas Nougatkaramell unterlegt. Saftig, reife Kirschen auch am Gaumen, präsente Tannine, zarte Süße im Nachhall, mineralisch im Abgang, zart adstringierend im Finish, braucht noch Zeit. (Peter Moser - Falstaff, 24.06.2024)

Glasform	Bordeaux
Trinkreife	3 bis 7 Jahre
Speisenempfehlung	Pfeffersteak, Wildhase mit würzigen Beilagen, Wildbret geschmort, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, gebratener Lammrücken mit würziger Sauce, Schweinebraten in würziger Sauce, Enten/Gänsebrust würzig zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig