



Malteser Ritterorden Kommende Mailberg Cabernet Sauvignon-Merlot 0.75L

MRO Kommende Mailberg 0,75l

| 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 Falstaff 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 | Niederösterreich |
| Erzeugung | |
| Winzer | Schlossweingut Malteser Ritterorden |

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

| | | | |
|---------------------------------|--|--------------------------|---|
| Appellation | Niederösterreich QW | Glasform | Bordeaux |
| Rebsorte | Cuvée | Trinkreife | 3 bis 7 Jahre |
| Weincharakter | kräftig, dicht, gehaltvoll | 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 |
| 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) | | |