

WEIN
KONVENT
DÜRREZIMMERN

Cellarius Samtrot Kabinett



Reife Kirscharomen und feine beerige Duftnoten findet man in der Nase. Im Geschmack ist der Samtrot Kabinett weich und geschmeidig. Ein unkomplizierter gefälliger Rotwein für den Feierabend oder zum Sonntagsbraten. Auch im Sommer ist dieser Samtrot, leicht gekühlt, ein erfrischender Genuss.

Speiseempfehlung: Fleischgerichte und Italienische Küche wie z.B. Traditionelle piemontesische Fleischbällchen in Tomatensoße dazu angebratene Pinienkerne dazu Semmelbrösel.

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	14 - 18
Brennwert/Energie:	323kJ (77kcal)
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	25 g/l
Säure:	4,4 g/l
Sorte:	Samtrot
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Deutscher Prädikatswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Rotwein

APNR: 00905123

enthält Sulfite

Bestell-Nr.: 0123442