



SCHIEBER

Schieber Karma Vörös Cuvée

2017 - trocken Rot

| | |
|------------------|--------------------|
| Kategorie | classic |
| Weinberg | Baranya - Weinberg |
| Flasche | 0,75 l |
| Essensbegleitung | |

Gegrillter norwegischer Lachs mit Tomaten, gebratene Gemüse, Zucchini, gefüllte Paprika, Ente oder gegrilltes Schweinefleisch passen ihm am besten. Leicht gereicher Ziegenkäse und blauer Käse empfehlen wir dazu.

Weinbeschreibung

Eine feine Mischung der Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, mittel purpurrote Farbe. Der Duft erinnert an schwarze Johannisbeere und Erdbeere, am Gaumen ist es aufregend fruchtig mit Noten von Blaubeere Erdbeere und schwarze Kirsche. Eine perfekte Harmonie!

Eigenschaften des Weines

| | |
|---------------|--|
| Zuckergehalt | trocken |
| Restzucker | 1.4 g/l |
| Alkoholgehalt | 13.80% |
| Säuregehalt | 5.7 g/l |
| Extrakt | 30.6 g/l |
| Reifung | kleiner und großer fassgereifter Rotwein |
| Markteintritt | 2020.02.05. |

Weinbaudaten

| | |
|------------|--|
| Weinberg | Szekszárd Region |
| Sorten | Cabernet franc/ Cabernet sauvignon: 40/60 |
| Erntedatum | 2017.10.17. |