STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

CUVÉE ROT

Residenzschoppen

TROCKEN



VON GRUND AUF GUT

Unsere **VDP.GUTSWEINE** sind ein hervorragender Einstieg in die Qualitätspyramide der VDP-Klassifikation. Mit dem Anspruch in jedem Segment das Beste Frankens zu bieten, öffnen diese Weine, aus gutseigenen Weinbergen und unter den strengen VDP Kriterien hergestellt, die Tür zum Weingenuss.

Unsere sortenreinen **VDP.GUTSWEINE** repräsentieren unseren Qualitätsanspruch genauso, wie unsere edelsten Tropfen. Hier zählen für uns umsichtiger Weinbau mit Respekt vor der Natur, Handwerk mit Herz und Leidenschaft und die Erfahrung aus unserer Tradition. Mit Stolz zeigen wir unsere **VDP.GUTSWEINE** als Visitenkarten unserer Arbeit vor und laden Sie ein die **Vielfalt Weinfrankens** zu erleben.

WEINBESCHREIBUNG

Cuvée Rotwein steht für einen Verschnitt mehrerer roter Rebsorten u. A. Spätburgunder, Pinotin, Satin Noir und Zweigelt. Ziel dieses Verfahrens ist es, die Eigenschaften der einzelnen Rebsorten miteinander positiv zu verbinden. Die dunkelrote Farbe reflektiert leicht violett. Im Geschmack kraftvoll, beerig, mediterran und ausgewogen.

EMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Wildgerichten, gegrilltem Fleisch und Ziegenkäse oder aber ganz einfach zu Pizza und Pasta.

ZUTATEN:
Trauben, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit, Stabilisator: Kaliumpolyaspartat, Säureregulator: Zitronensäure.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	296 kJ/71 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	0,3 g
davon Zucker	0 g
EIWEISS	0 g
SALZ	0 g

KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Literflasche
ARTIKEL-NR.	00990110/00-52-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446600987
EAN-CODE KARTON	4028446615257
ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	6.2 g/l
RESTZUCKER	3 g/l