



Mateus Rose 0,75 l

Portugiesischer Wein

Produkt	200812	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	0.75 l	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	11 %	Marke	Sogrape

Inhaltsstoffe

Trauben konzentrierter Traubenmost, Kohlendioxid, Konservierungsstoffe(Kaliumsorbat, SULFITE), Säureregulatoren(Citronensäure)

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~297 kJ (71 kcal)
Kohlenhydrate	~ 2 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 1,5 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 0 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 0 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0 Gramm
Salz	~ 0 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Wein

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Roséwein
Jahrgang	-
Land Erzeugung	Portugal
Gebiet Erzeugung	Douro
Winzer	Sogrape
Appellation	Vinho de mesa
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	frisch-fruchtig, zart, beschwingt
Bewertung	-

Verschlussart	Drehverschluss
Rebsorten im Cuvée	Baga, Rufete (Tinta Pinheira), Tinta Barroca, Touriga Franca
Restzucker	halbtrocken / extra dry
Restzuckerwert	15,0 g/l
Säuregehalt	-
Glasform	Weißwein
Trinkreife	-
Speisenempfehlung	Caprese, Melone mit Schinken, Räucherlachs, Gulaschsuppe, Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter, Spargel mit Sc. Hollandaise, gebratener Fisch mit leichter Sauce, mildes Schweinsragout,

**Sensorische
Beschreibung**

Der Rosé zeigt sich in zartem Rosé und duftet nach reifen Erdbeeren, Himbeeren und Rosenblättern, ergänzt durch frische Zitrusnoten. Am Gaumen harmonisch und lebendig, mit feiner Süße, spritziger Leichtigkeit und einem erfrischenden Abgang. Ideal für unbeschwerte Genussmomente. (S. Hofer - wP)

Schweinefleisch, pochiert, mit Honig-Soße,
Hühnerschnitzel gebacken