

# HOLZ-WEISBRODT



## Cabernet Franc Rosé Saignée

Art.-Nr.: 295 2925

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Cabernet Franc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,0 % Vol.
Restsüße:	3,7 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	8-12 °C

### Beschreibung:

Die #295 - unser feiner Rosé der Artrium-Linie - ist im 2024er Jahrgang ein Cabernet Franc. Der etwas leisere Ahnherr des Cabernet Sauvignons entfaltet in diesem Rosé seine elegante Klasse. Vornehmes Understatement und ein herrlich Trinkvergnügen für mehr als einen Sommer.

### Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten

### Passt gut zu:

Grillabend, Männerabend, Mädelsabend



# HOLZ-WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	283 kJ/68 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
Zucker	0,7 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

