



Schloss Raggendorf Chardonnay alkoholfrei 0.75L

Schloss Raggendorf AF 0,75lt

Produkt	352996	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ML	Erhältliche Einheiten	KT 6FL
		Marke	Schloss Raggendorf

Produktbeschreibung

Unsere sorgfältig ausgewählten Chardonnay Weine werden sehr sanft und schonend entalkoholisiert, sodass der ursprüngliche Geschmack und Charakter unverändert bleibt.

Inhaltsstoffe

Entalkoholisierter Chardonnay Wein, Zucker, Antioxidant: L-Ascorbinsäure, SCHWEFELDIOXID, Kohlensäure. Enthält Sulfite

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~88 kJ (21 kcal)
Kohlenhydrate	~ 4,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 4,2 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	< 0,5 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	< 0,5 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Alkoholfreier Wein Chardonnay

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Weißwein	Verschlussart	Drehverschluss
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	-
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Niederösterreich	Restzuckerwert	-
Winzer	Schloss Raggendorf	Säuregehalt	-
Appellation	Österreich	Glasform	Weißwein
Rebsorte	Chardonnay	Trinkreife	-
Weincharakter	Alkoholfrei	Speisempfehlung	Melone mit Schinken, Carpaccio vom Fisch, Nudeln mit Tomatensauce, gebackener Spargel, Gebratene Herbstrüben mit Schaffrischkäse und
Bewertung	-		

**Sensorische
Beschreibung**

Das frischfruchtige Aroma vermittelt einen ansprechenden, erfrischenden Charakter. Der feine, fruchtige Geschmack ist ausgewogen durch die belebende Säure und tragende Fruchtsüße.

Kräutersaitlingen, Risotto mit Gemüse, gebratener Fisch mit leichter Sauce, Gefüllte Paprika, mildes Schweinsragout, Puten- oder Hühnerschnitzel gebacken, Schnittkäse mild