

00104625 | 2025

CHEVAL D'OR MERLOT



Cheval d'Or



Frankreich

Languedoc Roussillon Languedoc



Merlot

CHEVAL D'OR



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: tiefes, leuchtendes Granatrot Duft: aromatisch, intensiv, nach roten und schwarzen Früchten (Waldbeeren, Kirschen), Gewürzen und etwas Lakritz Geschmack: elegant und frisch am Gaumen, vollmundig mit kräftiger Struktur und seidig weichem Tannin.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edeltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3249381023544 3249381023506

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Schwefeldioxid), Stabilisatoren (enthält Meta-weinsäure und/oder Gummi arabicum und/oder Hefe-Mannoproteine), Packgase (Stickstoff)
--------------	--

Energiegehalt	3112 kJ / 75 kcal
---------------	-------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	0.7 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.0 g
--------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Les Celliers du Mont Royal 11880 Carcassonne FR
------------------	---

CHEVAL D'OR

PRODUZENTEN-INFO

Cheval D'Or steht für ein vielfältiges Sortiment ausdrucksvoller Weine, die uns ihre südfranzösische Heimat mit all ihren köstlichen Facetten an den Gaumen zaubern. Die ausgesuchten Trauben dieser mal kühlen, mal sonnenverwöhnten Terroirs kommen bei Cheval D'Or in die Flasche. Aromatisch intensiv und fruchtbetont mit lebendiger Frische.

Cheval d'Or steht für sortenreine, zugängliche Weine aus dem Süden Frankreichs. Die Trauben stammen aus dem Languedoc, einer Region mit langer Weintradition und idealen Bedingungen für den modernen Qualitätsweinbau. Produziert wird unter kontrollierten Bedingungen mit dem Ziel, aromatische Klarheit, Frische und Ausgewogenheit in den Mittelpunkt zu stellen. Das Sortiment richtet sich an ein breites Publikum und bietet zuverlässige, marktgerechte Qualitäten für Gastronomie, Fach- und Lebensmitteleinzelhandel. Cheval d'Or kombiniert Herkunft mit Funktionalität: französische Weine mit klarer Stilistik, überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.