WINZER KREMS
Sandgrube 13

Bezeichnung	**RIESLING** **Weinmanufaktur Krems** **JG. 2025** **0,75 LT.**
Traubensorte	Riesling
Qualität	Qualitätswein, trocken
Herkunft	WINZER KREMS Weinbaugebiet Niederösterreich
Bodenart	Urgesteinsboden
Analyse	Alkohol 13,0 %vol Säure 7,8 g/l Restsüße 4,6 g/l

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb; deutliches Bouquet nach Marillen und Weingartenpfirsichen, umrahmt von feinen Zitrustönen; schöne Säurestruktur, trocken; Riesling vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale.

Trinkzeitpunkt

Bereits jetzt mit Vergnügen anzutrinken, wird sich aber im Laufe der nächsten 3 – 5 Jahre noch weiter verfeinern.

Serviertemperatur

10 – 12 °Celsius

Speisenempfehlung

Gebratene, gegrillte Fische, ein Fisch-Risotto oder ein (nicht zu intensiv schmeckender) Heringsalat wären erste Wahl zu diesem Riesling, ebenso wie ein zarter Räucherlachs oder helles Gemüse (Artischocken, Karfiol, Sellerie, Spargel, etc.).

WINZER KREMS eG | Sandgrube 13 | A-3500 Krems
Tel. 02732 85511 | Fax 85511-6 | office@winzerkrems.at | www.winzerkrems.at
UID-Nr.: ATU 16326606 | GLN: 9005511000007 | FN 47552f | Landesgericht Krems

Bezeichnung **RIESLING**
Weinmanufaktur Krems

LOGISTIKDATEN

WINZER KREMS Artikelnummer	6187
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511061879
EAN-Code Karton	9005511161876
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	29
Paletteninhalt in Karton	116
Paletteninhalt in Flaschen	696
Flaschenhöhe in cm	35
Flaschendurchmesser in cm	7,18
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,31
Maße des Kartons in cm (l x b x h)	22,0 x 14,9 x 35,1
Palettenhöhe in cm	156
Gewicht des befüllten Kartons in kg	8,00
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	951
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite
Zutaten/ Nährwerte	https://BBKS.IO/01/09005511061879/22/2023