



<u>Bezeichnung</u>	FRANZ III CUVÉE JG 2017 Kellermeister Reserve 0,75 LT.
<u>Traubensorten</u>	Merlot (50%) Cabernet Sauvignon (30%) Blauer Zweigelt (20%)
<u>Qualität</u>	Qualitätswein, trocken
<u>Herkunft</u>	WINZER KREMS Weinbaugebiet Niederösterreich
<u>Bodenart</u>	Lehm- und Lössboden
<u>Analyse</u>	Alkohol 14,0 % vol Säure 4,5 g/l Restsüße 4,5 g/l

Weinbeschreibung Tief gedecktes Rubinrot, ausgereifte Frucht in der Nase, duftende Dörrzweitschen und angenehmes Tannin am Gaumen. FRANZ III ist eine körperreiche und trotzdem erstaunlich leichtfüßig wirkende Cuveé von Merlot, Cabernet Sauvignon und Blauer Zweigelt. Rund 50 % des Weins reiften 9 Monate in 2500l Fässern aus französischer Eiche - ein harmonischer, extraktreicher, dunkler und weicher Rotwein.

Trinkzeitpunkt Jetzt und in den nächsten 5 bis 10 Jahren

Serviertemperatur 16 – 18° Celsius

Speisenempfehlung Elegante Tannine und zarter Abgang – perfekter Wein zum Gans´l mit Rotkraut oder Lamm, Rind, Wild, Gegrilltem und Pastagerichten.

LOGISTIKDATEN

Artikelbezeichnung	Kellermeister Reserve FRANZ III Cuvée
WINZER KREMS Artikelnummer	8717
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511087176
EAN-Code Karton	9005511187173
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	19
Paletteninhalt in Karton	76
Paletteninhalt in Flaschen	456
Flaschenhöhe in cm	31,0
Flaschendurchmesser in cm	8,66
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,50
Maße des Kartons in cm (l x b x h)	27,0 x 18,0 x 31,1
Palettenhöhe in cm	140 cm
Gewicht des befüllten Kartons	9,21 kg
Gewicht der Palette inkl. Holz	720 kg
Zolltarifnummer	2204 21 78
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite