



Bezeichnung **CHARDONNAY
JG 2018
Weinmanufaktur
Krems
0,75 LT.**

Traubensorte Chardonnay

Qualität Qualitätswein, trocken

Herkunft WINZER KREMS
Weinbaugebiet
Niederösterreich

Bodenart Lehmboden

Analyse Alkohol 13,0 % vol
Säure 5,0 g/l
Restsüße 3,5 g/l

Weinbeschreibung Blankes, grünschimmerndes Gelb, klassisches Duftbild nach Teegebäck, zart unterlegt von exotischen Fruchtnoten (Bananen); breitet sich schön am Gaumen aus, mit feiner Fruchtsüße und geschmeidiger Textur; delikater, fast „kühler“ Ausklang.

Trinkzeitpunkt Jetzt und in den nächsten 3 – 7 Jahren.

Serviertemperatur 10 - 12 ° Celsius

Speisenempfehlung Idealer Partner von Gemüse und Fischgerichten in Saucen (Hollandaise, Bernaise); versteht sich auch gut mit Meeresfrüchten, Schalentieren, einer Fischsuppe oder einem Krabbencocktail; und ein Geheimtipp ist er zu Spargel mit Butter.

Bezeichnung **CHARDONNAY**

**Weinmanufaktur
Krems**

LOGISTIKDATEN

WINZER KREMS Artikelnummer	6167
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511061671
EAN-Code Karton	9005511161678
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	8,00
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	951
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite