



<u>Name</u>	<b>KREMSTAL DAC RESERVE GRÜNER VELTLINER 2020</b>
<u>Traubensorte</u>	Grüner Veltliner
<u>Qualität</u>	Kremstal DAC Reserve, trocken
<u>Herkunft</u>	WINZER KREMS Weinbaugebiet Kremstal
<u>Bodenart</u>	Lössboden
<u>Analyse</u>	Alkohol 13,5 % vol. Säure 5,6 g/l Restzucker 4,3 g/l

Weinbeschreibung Wunderbar sortentypischer, fruchtig-würziger Grüner Veltliner mit feinem, duftigem Pfeffer und viel Frucht nach Pfirsich und Beeren; cremige Struktur mit mineralischen Noten, körper- und extraktreich; sehr gut balanciert mit pikantem Süße-Säure-Spiel, langes Finale.

Trinkzeitpunkt Jetzt und in den nächsten 5-10 Jahren

Serviertemperatur 11 - 13 ° Celsius

Speisenempfehlung Perfekter Begleiter zur österreichischen Küche, speziell zum Wiener Schnitzel. In seiner Kraft harmonisiert er auch mit vielen kräftigen, würzigen Gerichten.

Wein:

**KREMSTAL DAC RESERVE  
Grüner Veltliner**

**LOGISTIKDATEN**

WINZER KREMS Artikelnummer	3547
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511035474
EAN-Code Karton	9005511 135471
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	23
Paletteninhalt in Karton	92
Paletteninhalt in Flaschen	552
Flaschenhöhe in cm	35,0
Flaschendurchmesser in cm	7,80
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,26
Maße des Kartons in cm ( l x b x h )	24,2 x 16,2 x 35,4
Palettenhöhe in cm	157
Gewicht des befüllten Kartons in kg	7,75
Gewicht der Palette inklusive Holz in kg	736
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite