



Bezeichnung **GEWÜRZ-
TRAMINER
JG 2020
13er Serie
0,75 LT.**

Traubensorte Gewürztraminer

Qualität Qualitätswein,
halbtrocken

Herkunft WINZER KREMS
Weinbaugebiet
Niederösterreich

Bodenart Sand- und
Schotterböden

Analyse Alkohol 13,5 % vol
Säure 5,6 g/l
Restsüße 12,0 g/l

Weinbeschreibung Kräftiges Goldgelb; intensiver und dennoch fein nuancierter Duft nach Rosen und Rosenholz; auch am Gaumen ausgesprochen würzig und betont aromatisch, mit weicher, geschmeidiger Textur und einer gut integrierten, zarten Restsüße; Wein mit Charme und Finesse.

Trinkzeitpunkt Jetzt und in fünf oder mehr Jahren! Verfügt bei idealen Lagerbedingungen über ein besonders hohes Reifepotenzial.

Serviertemperatur 11 – 13 °Celsius

Speisenempfehlung Passt besonders gut zur Käseplatte sowie als Rotwein-Alternative zu Wildpasteten und -terrinen; wird aber auch zu Desserts, wenn diese nicht zu süß sind, eine ausgezeichnete Figur machen. Gilt als „klassischer“ Begleiter der Gänseleberpastete und kann ebenso – für sich allein getrunken – den willkommenen Abschluss eines guten Essens abgeben. Eignet sich ebenfalls sehr gut zu asiatischer Küche!

Bezeichnung **GEWÜRZTRAMINER**
13er Serie
0,75 lt.

LOGISTIKDATEN

WINZER KREMS Artikelnummer	6177
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511400098
EAN-Code Karton	9005511400104
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	29
Paletteninhalt in Karton	116
Paletteninhalt in Flaschen	696
Flaschenhöhe in cm	31,9
Flaschendurchmesser in cm	7,3
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,209
Maße des Kartons in cm (l x b x h)	22,8 x 15,2 x 32,5
Palettenhöhe in cm	142
Gewicht des befüllten Kartons	7,438 kg
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	887
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite