



Bezeichnung **SANKT LAURENT  
JG 2020  
Weinmanufaktur  
Krems  
0,75 LT.**

Traubensorte Sankt Laurent

Qualität Qualitätswein, trocken

Herkunft WINZER KREMS  
Weinbaugebiet  
Niederösterreich

Bodenart Lössboden

Analyse Alkohol 13,0 %vol  
Säure 5,4 g/l  
Restsüße 3,9 g/l

Weinbeschreibung Eröffnet mit fein ziselierten Fruchttönen nach roten Beeren, auch am Gaumen bezaubernde Aromatik nach Himbeeren und Kirschen; mild, samtig-seidige Textur mit feinkörnigen Tanninen und elegantem Ausklang.

Trinkzeitpunkt Präsentiert sich bereits sehr zugänglich und wird diesen Level noch mindestens 5 Jahre halten.

Serviertemperatur 15 – 17 °Celsius

Speisenempfehlung Ein trefflicher Partner von Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn, Wildente), aber genauso gut geeignet als Gefährte von Fleisch- und Wildpasteten oder von mariniertem Rindfleisch (Carpaccio, Beef Tatar). Besonderer Tipp: Schinkenfleckerl!

Bezeichnung    **SANKT LAURENT**

**Weinmanufaktur  
Krems**

### **LOGISTIKDATEN**

WINZER KREMS Artikelnummer	8217
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511082171
EAN-Code Karton	9005511182178
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	1,305
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 78
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite