



Bezeichnung **GEWÜRZTRAMINER  
Weinmanufaktur  
Krems**

**JG. 2022**

**0,75 LT**

Traubensorte Gewürztraminer

Qualität Qualitätswein, halbtrocken

Herkunft WINZER KREMS  
Weinbaugebiet  
Niederösterreich

Bodenart Sand- und Schotterboden

Analyse Alkohol 13,0 % vol  
Säure 5,9 g/l  
Restsüße 12,8 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**  
**Weinmanufaktur Krems**

**LOGISTIKDATEN**

WINZER KREMS Artikelnummer	5977
Flascheninhalt	0,75 lt. Bordo Elegance
EAN-Code Flasche	9005511059777
EAN-Code Karton	9005511159774
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	29
Paletteninhalt in Karton	116
Paletteninhalt in Flaschen	696
Flaschenhöhe in cm	32,9
Flaschendurchmesser in cm	7,15
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,22
Maße des Kartons in cm ( l x b x h )	22,3 x 14,6 x 33,5
Palettenhöhe in cm	149
Gewicht des befüllten Kartons in kg	7,92
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	944
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite