



Bezeichnung **Kellermeister Reserve  
FRANZ III  
CUVÉE**

**JG 2021**

**0,75 LT.**

Traubensorten Cabernet Sauvignon (40%)  
Merlot (35%)  
Blauer Zweigelt (25%)

Qualität Qualitätswein, trocken

Herkunft WINZER KREMS  
Weinbaugebiet  
Niederösterreich

Bodenart Lehm- und Lössboden

Analyse

Alkohol	13,5	% vol
Säure	5,8	g/l
Restsüße	6,8	g/l

Weinbeschreibung Tief gedecktes Rubinrot, ausgereifte Frucht in der Nase, duftende Dörrzweitschken und angenehmes Tannin am Gaumen. FRANZ III ist eine körperreiche und trotzdem erstaunlich leichtfüßig wirkende Cuveé von Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauer Zweigelt. Rund 50 % des Weins reiften 9 Monate in 2500l Fässern aus französischer Eiche - ein harmonischer, extraktreicher, dunkler und weicher Rotwein.

Trinkzeitpunkt Jetzt und in den nächsten 5 bis 10 Jahren

Serviertemperatur 16 – 18 °Celsius

Speisenempfehlung Elegante Tannine und zarter Abgang – perfekter Wein zum Gans´l mit Rotkraut oder Lamm, Rind, Wild, Gebrilltem und Pastagerichten.

Bezeichnung

**Kellermeister Reserve  
FRANZ III  
Cuvée**

**LOGISTIKDATEN**

WINZER KREMS Artikelnummer	8717
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511087176
EAN-Code Karton	9005511187173
Kartoninhalt in Flaschen	6
Palettenlagen	4
Karton je Lage	21
Paletteninhalt in Karton	84
Paletteninhalt in Flaschen	504
Flaschenhöhe in cm	29,6
Flaschendurchmesser in cm	8,10
Gewicht der befüllten Flasche in kg	1,25
Maße des Kartons in cm ( l x b x h )	25 x 16,5 x 30,2
Palettenhöhe in cm	136 cm
Gewicht des befüllten Kartons in kg	7,65
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	666
Zolltarifnummer	2204 21 78
Allergenkenzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite