



Bezeichnung **DONAUVELTLINER**

JG 2023

0,75 lt.

Rebsorte Donauveltliner

Qualität Wein aus Österreich,
trocken

Herkunft WINZER KREMS
Wein aus Österreich

Bodenart Lössboden

Analyse

| | |
|----------|------------|
| Alkohol | 13,5 % vol |
| Säure | 5,0 g/l |
| Restsüße | 3,0 g/l |

Zur Rebsorte

Diese neue Rebsorte wurde am Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gezüchtet. Die Traube hat eine hohe Widerstandskraft und kann daher umweltfreundlicher, nachhaltiger und ökonomischer produziert werden.

Weinbeschreibung

Viel exotische Frucht in der Nase, auch am Gaumen kommen Noten nach Mango, Maracuja und Bananen, gepaart mit zarter Fruchtwürze. Knackige Säurestruktur und dennoch balanciert, Schmelz, klingt mit schöner Länge und feiner Harmonie aus

Trinkzeitpunkt

2024 - 2028

Serviertemperatur

10 – 12 °Celsius

Speisenempfehlung

Der Donauveltliner schmeckt zu kalten Gerichten wie Roast Beef, Beef Tartare, Vitello Tonnato und Tafelspitz-Sulz.

Bezeichnung **DONAUVELTLINER**

LOGISTIKDATEN

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| WINZER KREMS Artikelnummer | 5477 |
| Flascheninhalt | 0,75 lt. Einweg |
| EAN-Code Flasche | 9005511054772 |
| EAN-Code Karton | 9005511154779 |
| Kartoninhalt in Flaschen | 6 |
| Palettenlagen | 4 |
| Karton je Lage | 25 |
| Paletteninhalt in Karton | 100 |
| Paletteninhalt in Flaschen | 600 |
| Flaschenhöhe in cm | 33,0 |
| Flaschendurchmesser in cm | 7,6 |
| Gewicht der befüllten Flasche in kg | 1,18 |
| Maße des Kartons in cm (l x b x h) | 23,3 x 15,8 x 33,2 |
| Palettenhöhe in cm | 147 |
| Gewicht des befüllten Kartons | 7,20 kg |
| Gewicht der Palette inkl. Holz in kg | 743 |
| Zolltarifnummer / Warennummer | 2204 21 38 |
| Allergenkennzeichnung laut LMIV | Enthält Sulfite |