



Bezeichnung **Kellermeister Privat  
RIED KREMSENER  
GOLDBERG  
Grüner Veltliner  
Kremstal DAC**

**JG 2023**

**0,75 LT.**

Traubensorte Grüner Veltliner

Qualität Kremstal DAC, trocken

Herkunft WINZER KREMS  
Kremstal  
Ried Kremser Goldberg

Bodenart Lössboden

Analyse Alkohol 13,0 %vol  
Säure 5,5 g/l  
Restsüße 3,8 g/l

Weinbeschreibung Brillantes Gelbgrün, klassisches Fruchtbukett; kräftiger, nuancierter Geschmack mit lebendigem Säurespiel, am Gaumen bleiben Impressionen von feiner, pfeffriger Veltlinerwürze, komplexer, überaus typischer Grüner Veltliner vom Löss.

Trinkzeitpunkt Sowohl jetzt als auch in seiner weiteren Reifephase von 3 – 5 Jahren, bei optimalen Lagerbedingungen auch wesentlich länger.

Serviertemperatur 10 – 12 °Celsius

Speisenempfehlung Hervorragend geeignet zu hellem Fleisch (Huhn, Kalb, Kaninchen) oder einem gebackenen Karpfen, sowie zu hellen Innereien (Kalbsbries) und kalten Fisch-Vorspeisen. Außerdem zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel und Schweinsbraten.

Bezeichnung

**RIED KREMSER GOLDBERG**  
**Grüner Veltliner**

**LOGISTIKDATEN**

WINZER KREMS Artikelnummer	7157
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511071571
EAN-Code Karton	9005511171578
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
Gewicht der Palette inkl. Holz in kg	743
Zolltarifnummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite