



Bezeichnung **TRAISENTAL DAC
GRÜNER VELTLINER**

JG 2023

0,75 LT.

Traubensorte Grüner Veltliner

Qualität Traisental DAC, trocken

Herkunft WINZER KREMS
Traisental

Bodenart Schwemmlandboden,
Schotterboden

Analyse Alkohol 12,5 % vol
Säure 5,5 g/l
Restsüße 4,9 g/l

Weinbeschreibung Sattes Gelb mit Grünschimmer; spannende Paarung aus typisch würzig-pfeffriger Veltliner-Aromatik mit mit Anklängen an exotische Früchte; am Gaumen straff & stoffig, mit feinem Säureschliff; markanter, extrovertierter Sortenvertreter und eine Spezialität aus dem Traisental.

Trinkzeitpunkt Am besten jetzt, in seiner jugendlichen Phase, bzw. innerhalb der nächsten 1 bis 3 Jahre.

Serviertemperatur 9 – 11 °Celsius

Speisenempfehlung Bevorzugter Begleiter zur typisch österreichischen Hausmannskost, von der Brettljause bis zum saftigen Schweinsbraten mit Waldviertler Knödeln, vom Wiener Schnitzel bis zum Backhendl. Versteht sich allerdings auch gut mit zahlreichen Fischgerichten.

Bezeichnung **TRAIENTAL DAC**
GRÜNER VELTLINER

LOGISTIKDATEN

WINZER KREMS Artikelnummer	8377
Flascheninhalt	0,75 lt. Einweg
EAN-Code Flasche	9005511083772
EAN-Code Karton	9005511183779
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 / Warennummer	2204 21 38
Allergenkennzeichnung lt. LMIV	Enthält Sulfite