



Bezeichnung **DONAUVELTLINER**

JG 2025

0,75 lt.

Rebsorte Donauveltliner

Qualität Wein aus Österreich,
trocken

Herkunft WINZER KREMS
Wein aus Österreich

Bodenart Lössboden

Analyse

Alkohol	12,5 %vol
Säure	4,5 g/l
Restsüße	2,9 g/l

Zur Rebsorte Diese neue Rebsorte wurde am Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gezüchtet. Dank ihrer hohen Widerstandskraft kann sie umweltfreundlicher, nachhaltiger und ökonomischer produziert werden und ermöglicht so einen besonders zukunftsorientierten und nachhaltigen Anbau.

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 2026 - 2030

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
Zutaten/ Nährwerte	https://BBKS.IO/XYQVRGA

