WINZER KREMS
Sandgrube 13

Bezeichnung	**Kellermeister Privat** **RIED GOLDBERG KREMS** **Grüner Veltliner** **Kremstal DAC** **JG 2025** **0,75 LT.**
Traubensorte	Grüner Veltliner
Qualität	Kremstal DAC, trocken
Herkunft	Kremstal Ried Goldberg Krems
Bodenart	Lössboden
Analyse	Alkohol 12,5 %vol Säure 5,5 g/l Restsüße 4,0 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.

WINZER KREMS eG | Sandgrube 13 | A-3500 Krems
Tel. 02732 85511 | Fax 85511-6 | office@winzerkrems.at | www.winzerkrems.at
UID-Nr.: ATU 16326606 | GLN: 9005511000007 | FN 47552f | Landesgericht Krems

Bezeichnung

RIED GOLDBERG KREMS
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
Zutaten/ Nährwerte	https://BBKS.IO/WDAIHOC