



WINKLER-HERMADEN

CAPHENSTEIN 2017



Rebsorte(n):

Blauer Zweigelt, sofort gepresst

Qualitätsstufe: Qualitätswein / weiß / Stillwein

Weinbaugbiet: Vulkanland Steiermark
Kapfenstein

Herkunft: verschiedene Lagen in Kapfenstein

Boden: kalkfreie Lockersediment-Braunerde
aus feinem Tertiärsediment mit umlagerten
vulkanischen Material

Ausbau: Stahltank

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 1024/18

Alk.: 11,8 %vol., **Säure:** 5.5 g/l, **Restzucker:** 1.1 g/l
biologisch organisch / für Veganer geeignet

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg



AT-BIO-402

Beschreibung:

Feiner Duft nach rotem Apfel und Heublumen,
eleganter Körper mit frischer Säure.

Ein schöner Sommerwein

Optimale Trinkreife: 2018 – 2020

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Speisempfehlung: Aperitif, Fisch,
Gemüse, Salate

Ernte: 13.09.17 + 16.-18.10.2017

Abfüllung: 01.03.2018

Verfügbar ab: 01.03.2018

Verschluss: Drehverschluss

Anzahl Flaschen: ca 2000

Artikelnummer: 102

EAN Flasche: 9008098 102171

EAN Karton: 9008098 112170

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576