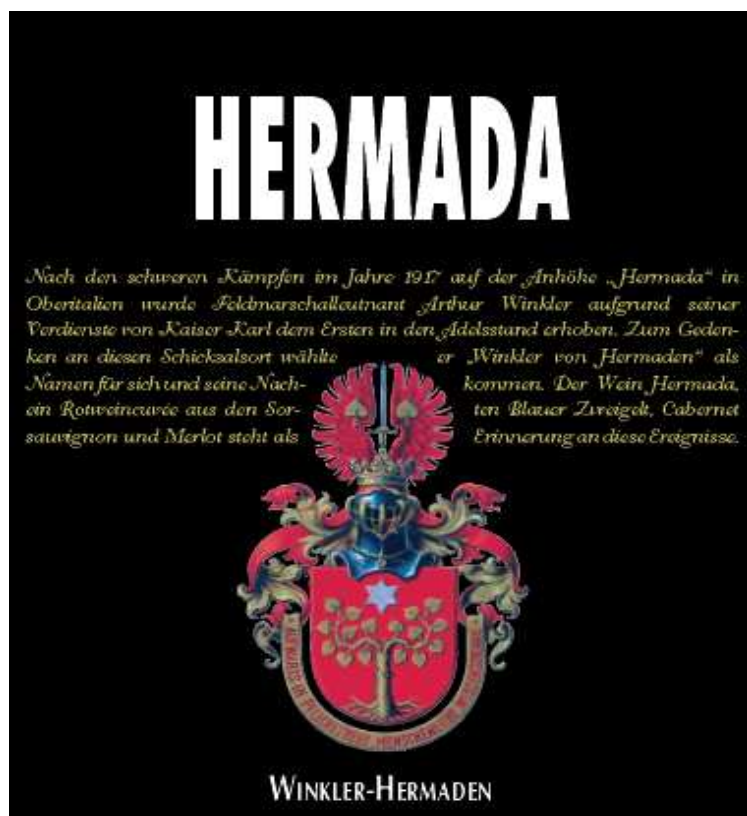




WINKLER-HERMADEN

HERMADA 2007



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

Beschreibung:

Komplexe Aromen von Kirsche und Johannisbeere, Tabak und dunkler Schokolade, viel reifes strukturiertes Tannin, langer Abgang, 18 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche

Optimale Trinkreife: 2010 - 2017

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte und Steaks

Ernte: 24.09.-12.10.2007

Abfüllung: 6.8.2009

Verschluss: Glas-Vinolok

Anzahl Flaschen: 4500

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576

Rebsorte(n): Blauer Zweigelt, Merlot, Cabernet sauvignon

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Weinbaugesbiet: Südoststeiermark

Lage: verschiedene Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 3927/09

Alk.: 14,0 %vol., **Säure:** 4,8 g/l, **Restzucker:** 1,2 g/l

Zuckerfreier Extrakt: 27,5 g/l

Artikelnummer: 2207

EAN Flasche: 9008098 022073

EAN Karton: 9008098 622075

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg