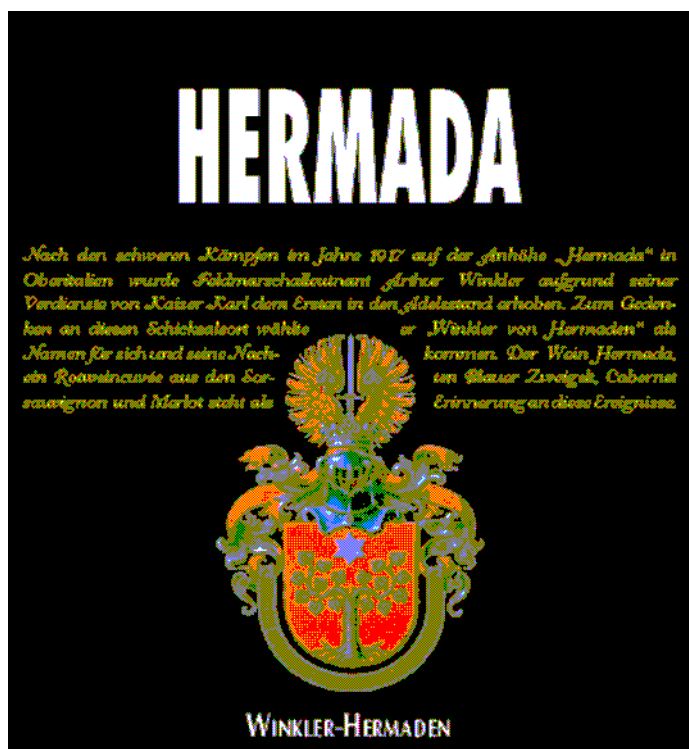




# WINKLER-HERMADEN

HERMADA 2010



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

**Beschreibung:**

Intensive Mischung aus Schwarzer Johannisbeere, Minze, Eukalyptus, Vanille und Karamel, strukturierter Gaumen und eleganter, voller Körper 18 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche

**Optimale Trinkreife:** 2015 - 2025

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Speisenempfehlung:** Wildgerichte und Steaks

**Ernte:** 28.09.-08.10.2010

**Abfüllung:** 03.08.2012

**Verschluss:** Glas-Vinolok

**Anzahl Flaschen:** 2.000

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

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Weinbaugebiet:** Südoststeiermark

**Lage:** verschiedene Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel

**Lt. Analyse staatliche Prüfnummer:** S 3535/12

**Alk.:** 12,6 %vol., **Säure:** 4,8 g/l, **Restzucker:** 1,1 g/l

**Zuckerfreier Extrakt:** 25,0 g/l

**Artikelnummer:** 2210

**EAN Flasche:** 9008098 022103

**EAN Karton:** 9008098 622105

**Maße Karton l\*b\*h:** 310 x 245 x 165 mm

**Flaschen pro Karton:** 6 x 0,75 l

**Gewicht pro Karton:** 8 kg

**Kartons pro Lage:** 12

**Kartons pro Palette:** 96

**Flaschen pro Palette:** 576