



WINKLER-HERMADEN

Kapfensteiner Grauburgunder Weißburgunder 2016



WINKLER-HERMADEN

Kapfensteiner Grauburgunder - Weißburgunder

Bedingt durch den Frost gab es 2016 in Kapfenstein nur eine kleine Ernte Grauburgunder. Wir entschieden uns, diesen mit einer kleinen Menge Weißburgunder gemeinsam auszubauen und als Kapfensteiner Grauburgunder-Weißburgunder zu füllen. Rein im Stahltank ausgebaut präsentiert er sich vollmundig, exotisch mit Papaya, Grapefruit und Pfirsich, milder Säure und nussigem Abgang.



Ernte 2016 Vulkanland - Steiermark



A-8353 Kapfenstein 105
Österreichischer Qualitätswein
LS 304/17 trocken Enthält Sulfite
e750 ml 13% vol



9 008098 053169

vegan  Österreich Lebensmittel



Rebsorte(n):

50 % Grauburgunder, 50% Weißburgunder

Qualitätsstufe: Qualitätswein / weiß / Stillwein

Weinbaugbiet: Vulkanland Steiermark

Kapfenstein

Lage: verschiedene Lagen aus Kapfenstein

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

Ausbau: Stahltank

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 304/17

Alk.: 12,9 %vol., **Säure:** 4,4 g/l, **Restzucker:** 1,1 g/l

Trocken / 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:

Ausgeprägte Exotik, Pfirsich, Papaya und Grapefruit, gut gebauter Körper mit saftig milder Säure, langer nussiger Abgang.

Optimale Trinkreife: 2017 – 2019

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Speisenempfehlung: Gegrilltes, Gebackenes, Käse, Überbacktes, Nudelgerichte

Ernte: 19.+21.+23. 09.2016

Abfüllung: 15.03.2017

Verfügbar ab: 01.03.2017

Verschluss: Vinolok Glasverschluss

Anzahl Flaschen: 2600

Artikelnummer: 5316

EAN Flasche: 9008098 053169

EAN Karton: 9008098 653161

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576