



WINKLER-HERMADEN

Vulkanland Steiermark DAC Sauvignon blanc



Rebsorte(n):

Sauvignon blanc

Qualitätsstufe: Qualitätswein / weiß / Stillwein

Weinbaugebiet: Vulkanland Steiermark
Kapfenstein

Rieden: Winzerkogel, Schlosskogel & Klöcher Hochwarth

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

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 1492/19

Alk.: 12,9 %vol., **Säure:** 5,0 g/l, **Restzucker:** 1,1 g/l
trocken

Ausbau: Stahltank

biologisch organisch / für Veganer geeignet

Neuer Karton!

Maße Karton l*b*h: 305 x 250 x 170 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg



AT-BIO-402

Beschreibung:

Feiner Duft nach Stachelbeere, Maracuja und
Holunderblüte, am Gaumen etwas Zitrus und
Mango, lebendige Säure, mittelkräftiger Körper
mit langem Abgang. In der Jugend noch verhalten,
entfaltet das volle Aroma meist im Sommer!

Speisenempfehlung: Spargel, Fisch,
Geflügelgerichte

Optimale Trinkreife: 2019 – 2022

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Ernte: 22.09. + 26.-27.09.2018

Abfüllung: 15.03.2019

Verfügbar ab: 15.03.2019

Verschluss: Vinolok Glasverschluss

Anzahl Flaschen: 1. Füllung 600

Artikelnummer: 282

EAN Flasche: 9008098 282187

EAN Karton: 9008098 292186

Kartons pro Lage: 11

Kartons pro Palette: 88

Flaschen pro Palette: 528