



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 484/20

Alk.: 12,7 %vol., **Säure:** 5,6 g/l, **Restzucker:** 2,7 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 Grapefruit, Passions-
frucht mit frischer Säure, mittelkräftiger Körper und
langer Abgang. In der Jugend noch verhalten,
entfaltet das volle Aroma meist im Sommer!

Speisenempfehlung: Spargel, Fisch,
Geflügelgerichte

Optimale Trinkreife: 2020 – 2025

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Ernte: 11.+12.+27.09.2019

Abfüllung: 23.02.2020

Verfügbar ab: 01.03.2020

Verschluss: Vinolok Glasverschluss

Anzahl Flaschen: 3700

Artikelnummer: 282

EAN Flasche: 9008098 282194

EAN Karton: 9008098 292193

Kartons pro Lage: 11

Kartons pro Palette: 88

Flaschen pro Palette: 528