



# WINKLER-HERMADEN

Gewürztraminer „Zunder“ 2016



**Rebsorte(n):**

Gewürztraminer

**Qualitätsstufe:** Wein aus Österreich / weiß / Stillwein  
Traubenzukauf aus Carnuntum

**Ausbau:** 3 Tage Maischestandzeit im Stahltank  
spontan vergoren,  
dann 6 Monate Reifung im 600 L Eichenfass aus  
Kapfensteiner Eiche

**Alk.:** 11,5 %vol., **Säure:** 4,2 g/l, **Restzucker:** 1,4 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:**

Wolfgangs erster Gewürztraminer  
Ausgeprägtes Rosenaroma, Rosmarin und  
Muskatnuss, kombiniert mit Mango, kräftiger  
Körper und langer Abgang.

**Speisenempfehlung:** Asiatisch, Gegrilltes

**Optimale Trinkreife:** 2017 – 2019

**Trinktemperatur:** 10 - 12 °C

**Ernte:** 13.09.2016

**Abfüllung:** 12.04.2017

**Verfügbar ab:** 01.05.2017

**Verschluss:** Vinolok Glasverschluss

**Anzahl Flaschen:** 3300

**Artikelnummer:** 7016

**EAN Flasche:** 9008098 070166

**EAN Karton:** 9008098 670168

**Kartons pro Lage:** 12

**Kartons pro Palette:** 96

**Flaschen pro Palette:** 576