



Grüner Veltliner Storch 11,5% 0,75l/6

Qualitätswein aus Österreich, trocken

Produkt	75689	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ML	Erhältliche Einheiten	FL, KT
Volumenprozent	12 %	Marke	Weinkellerei Lenz Moser

Produktbeschreibung

Verkostungserfolge Jahrgang 2021: Austrian Wine Challenge 2022 Silver Berliner Wine Trophy 2022 - Gold

Inhaltsstoffe

Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Citronensäure; Säureregulatoren: Weinsäure und/oder Apfelsäure oder Kaliumbicarbonat; Antioxidantien: SCHWEFELDIOXID, L-Ascorbinsäure

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Verwendungshinweis

Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~301 kJ (72 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0,4 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	< 0,5 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	< 0,5 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Qualitätswein aus Österreich, trocken

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Weißwein
Jahrgang	-
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Burgenland
Winzer	Weinkellerei Lenz Moser
Appellation	Burgenland QW
Rebsorte	Grüner Veltliner

Verschlussart	-
Rebsorten im Cuvée	-
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-
Glasform	Weißwein
Trinkreife	-

Weincharakter	frisch-fruchtig, zart, beschwingt
Bewertung	-
Sensorische Beschreibung	Zartes Gelb mit leuchtend-grünen Reflexen. Fruchtig, feinwürzige Nase. Lebhaft, mit feinen, pfeffrigen Anklängen und fruchtigem Körper. Frischer, angenehm würziger Abgang.

Speisenempfehlung Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salzeibutter, Spargel mit Schinken, Gemüseauflauf und Gemüseomelett, Risotto mit Radicchio und Ziegenkäse, Calamari fritti mit Amalfizitronendip, Oktopus gegrillt, Heilbutt in Kokosmilch pochiert, gebackenes Huhn mit Salat, Piccata Milanese, Schweinefleisch pochiert