Grüner Veltliner 12 % 0,75 l Lenz Moser Selection

Qualitätswein aus Österreich, trocken

Produkt	**206274**	Verpackung	**Einweg**
Nettofüllmenge	**750 ml**	Erhältliche Einheiten	**FL, KT 6FL**
Volumenprozent	**12 %**	Marke	**Weinkellerei Lenz Moser**

Produktbeschreibung

Verkostungserfolge Jahrgang 2023: Berliner Wine Trophy Frühjahr 2024 - Gold Mundus Vini Frühjahr 2023 - Gold + Best of Show Niederösterreichische Weinprämierung 2023 - Gold International Wine Challenge 2023 - Silver Austrian Wine Challenge 2023 - Silver

Inhaltsstoffe

Trauben, Zucker, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Citronensäure; Säureregulatoren: Weinsäure und/oder Apfelsäure; 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	Niederösterreich
Winzer	Weinkellerei Lenz Moser

Verschlussart	Drehverschluss
Rebsorten im Cuvée	-
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-

Appellation	Niederösterreich QW
Rebsorte	Grüner Veltliner
Weincharakter	frisch-fruchtig, zart, beschwingt
Bewertung	-
Sensorische Beschreibung	Zartes Gelbgrün. Apfel gepaart mit Zitrusfrüchten unterlegt mit einer würzig-pfeffrigen Note. Pfeffrig-rassig im Geschmack, verbunden mit würziger Frucht und jugendlich-frischer Säure. Den Gaumen verwöhnen klassische Veltliner-Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Kräutern.

Glasform	Weißwein
Trinkreife	-
Speisenempfehlung	Melone mit Schinken, Carpaccio vom Fisch, Gebratene Herbstrüben mit Schaffrischkäse und Kräuterseitlingen, Risotto mit Gemüse, Nudeln mit Tomatensauce, gebackener Spargel, gebratener Fisch mit leichter Sauce, Gefüllte Paprika, mildes Schweinsragout, Puten- oder Hühnerschnitzel gebacken, Schnittkäse mild

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.