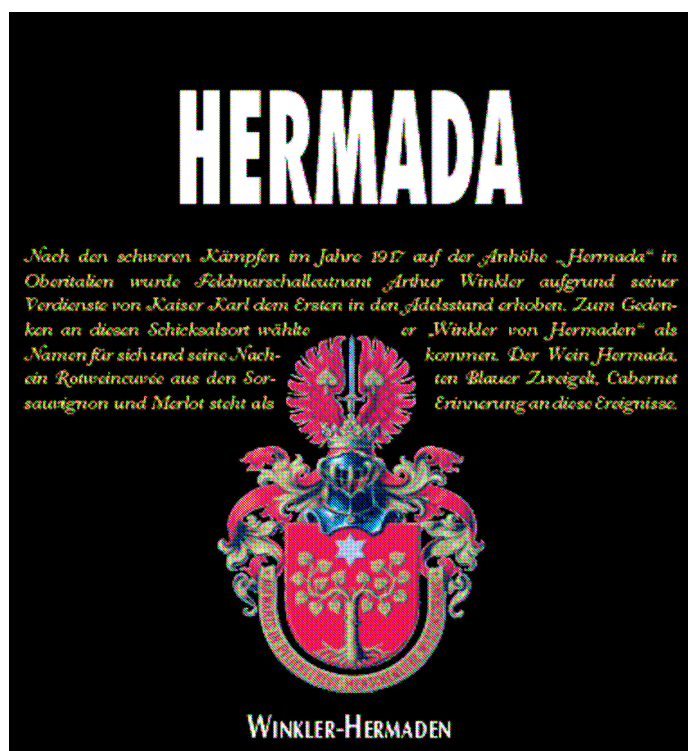




WINKLER-HERMADEN

HERMADA 2008



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

Beschreibung:

Komplexe Aromen von Kirsche und Johannisbeere, zarte dunkle Schokolade mit kühlen Eukalyptusnoten, viel reifes strukturiertes Tannin, langer Abgang. 18 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche

Optimale Trinkreife: 2011 - 2018

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte und Steaks

Ernte: 06.-14.10.2008

Abfüllung: 04.08.2010

Verschluss: Glas-Vinolok

Anzahl Flaschen: 5.000

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576

Rebsorte(n): Merlot, Blauer Zweigelt, Cabernet sauvignon

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Weinbaugebiet: Südoststeiermark

Lage: verschiedene Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 3629/10

Alk.: 13,8 %vol., **Säure:** 5,0 g/l, **Restzucker:** 1,8 g/l

Zuckerfreier Extrakt: 26,6 g/l

Artikelnummer: 2208

EAN Flasche: 9008098 022080

EAN Karton: 9008098 622082

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg