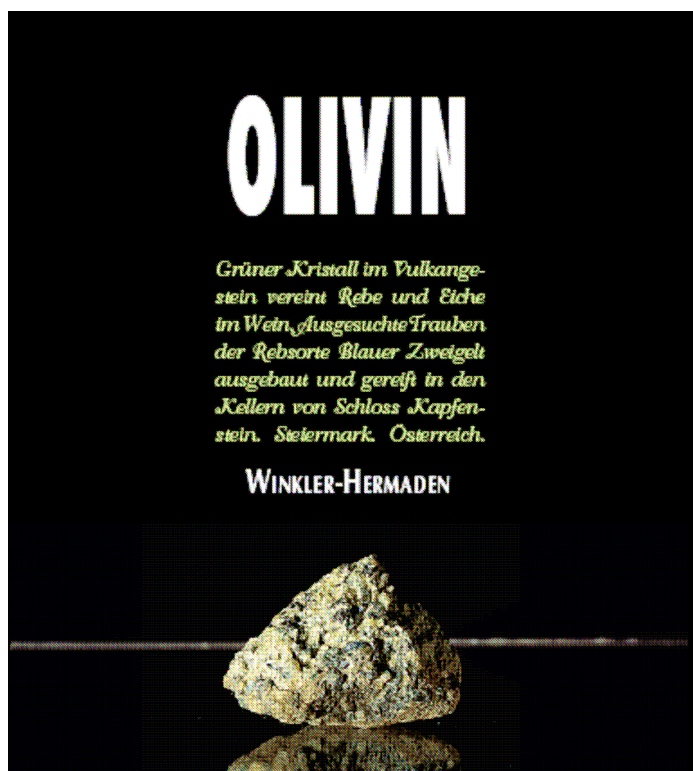




WINKLER-HERMADEN

OLIVIN 2008



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

Beschreibung:

18 Monate in Barriques aus Kapfensteiner Eiche, intensive komplexe Weichsel- und Pflaumennoten, Almkräuter, schokoladige Räuchernoten, reife Tannine, kraftvoller Körper, wärmender Abgang. Lagerpotential!

Optimale Trinkreife: 2011 - 2020

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte und Steaks

Ernte: 02.10. - 09.10.2008

Abfüllung: 04.08.2010

Verschluss: Glas-Vinolok / Naturkork

Anzahl Flaschen: 30.000 Glas / 4.000 Kork

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576

Rebsorte(n): Blauer Zweigelt

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Weinbaugesbiet: Südoststeiermark

Lage: verschiedene Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 3631/10

Alk.: 14,0 %vol., **Säure:** 4,9 g/l, **Restzucker:** 1,4 g/l

Zuckerfreier Extrakt: 26,0 g/l

Artikelnummer: 8308 Glas / 8408 Kork

EAN Flasche: 9008098 083081 Glas / 084088 Kork

EAN Karton: 9008098 683083 Glas / 684080 Kork

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg