



Grüner Veltliner ZERO

2022

Entalkolisierter Wein-hergestellt aus biologischem Wein

Strohgelbes Farbbild; in der Nase Würze mit zartem Veltliner-Touch, aber auch etwas durchgegorener Birnen- und Apfelmose klingt an, ein Kräuterhauch ergänzt das Ensemble, zeigt sich trocken, elegante Säurestruktur, Rhabarber, Speckbirnensaft und etwas Quitte ergänzt die Aromatik.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher 06.2023

Speiseempfehlung

Wein-Alternative bei leichten, sommerlichen Speisen, auch bei rustikaler Jause gut einsetzbar.

Es gibt noch keine Entalkoholisierung in der neuen BIO Wein Verordnung, daher darf dieser Wein noch nicht als BIO Wein geführt werden. Die gesetzliche Änderung folgt.

Ihr Nutzen:

- Deutlich weniger Kalorien (enthält ca. 1/3 der Ausgangskalorien) im Vergleich zum Ausgangswein vor der Entalkoholisierung
- tatsächlicher Alkohol von 0,24%
- großartige Aromen ohne Alkohol
- unerwartet attraktive Aromatik

Alkohol

0,24% vol.

Analysedaten

trocken

24,0 g/l Restzucker
5,7 g/l Säure

Histamingehalt

0,3 mg/l

Werte ab 2mg werden als hoch eingestuft.

Rebsorte

Grüner Veltliner

Boden

Tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Wagram, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

konventionell



Grüner Veltliner ZERO

2022

Zutaten

Wein (Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsmittel: Sulfite), Traubenmost (Sulfite), Konservierungsmittel: Sulfite. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 61 kJ/15 kcal
Kohlenhydrate 2.4 g
davon Zucker 2.4 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011724588

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011724595

Abmessungen

36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

4 Lagen

Palettengewicht (voll)

720 kg

Bioweingut Urbanihof

