



Lenz Moser Selection Grüner Veltliner 0.75L

L.M.Grüner Veltliner 0,75lt

Produkt	355504	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ML	Erhältliche Einheiten	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	Verschlussart	Drehverschluss
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	-
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Niederösterreich	Restzuckerwert	-
Winzer	Weinkellerei Lenz Moser	Säuregehalt	-
Appellation	Niederösterreich QW	Glasform	Weißwein

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.

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