## Thomas Lehner

# Grüner Veltliner No 6 Thomas Lehner®




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 600718-2025 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,25l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Weinviertel |
| **Anbauregion:** | Niederösterreich |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Weiß |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2025 |
| **Rebsorten:** | Grüner Veltliner |
| **Restzucker:** | 1,40 g/l |
| **Säure:** | 4,80 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 8-10 |
| **Trinkreife:** | 4 |
| **EAN:** | 9120086731207 |

### Preise

**Flasche 2,95 €** brutto

Preis pro Liter: 11,80 €

UVP: ~~3,00 €~~ -2%

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Grüner Veltliner ist ein faszinierender Weißwein, der für seine Vielseitigkeit und hohe Qualität geschätzt wird. Diese Rebsorte, die in Österreich heimisch ist, gedeiht besonders gut auf den tiefgründigen Lössböden der Region.

Grüner Veltliner bietet Aromen von grünem Apfel, frischen Kräutern, weißem Pfeffer und manchmal auch Litschi. Diese Weine können eine würzige, pfeffrige Note haben, die sie besonders interessant macht.

Die Weine reichen von leichten, säurebetonten Varianten bis hin zu hochreifen Prädikatsweinen. Die Qualität hängt stark von der Lage und der Ertragshöhe ab.

Diese Rebsorte ist die wichtigste autochthone Weißweinsorte in Österreich und benötigt eine sorgfältige Ertragsregulierung. Sie ist empfindlich gegenüber Trockenheit und bestimmten Krankheiten, gedeiht aber besonders gut in den klimatischen Bedingungen des Burgenlands.

## Zutaten

Trauben, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose (E466), Konservierungsstoffe: Sulfite, Gase und Packgase: Kohlendioxid (E290), Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 295kJ |
| Energie (kcal) | 71kcal |
| Kohlenhydrate | 1g |
| Zucker | 0,2g |



