Fürnkranz Gerald

Donauriesling Fürnkranz Histaminarm < 0.2 mg



Art.-Nr.:	059385
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Weinviertel
Anbauregion:	Niederösterreich
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	halbtrocken
Jahrgang:	2023
Rebsorten:	Donauriesling
Serviertemperatur:	11
Trinkreife:	3
EAN:	9120041883323

Preise

Flasche 9,00 € brutto
Preis pro Liter: 12,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Warum Weine vom Weingut Fürnkranz?

• vegan – Klärung & Schönung mit Hilfe von Erbsenprotein
• Herstellung ohne tierische Hilfsmittel zur Klärung & Schönung, wie Gelatine oder Fischblase
• Histamingehalt unter 0,1 mg/L – sehr gut für Personen mit Histaminintoleranz

Herstellung des veganen Donauriesling

• Nachternte gegen 22 Uhr
• 12 Stunden gekühlte Maischestandzeit
• Sanft und schonend in pneumatischer Presse abgepresst
• Kühl vergoren bei 16°C im Stahltank
• 4 Monate im Stahltank gereift

Vegane & Nachhaltige Herstellung des veganen Donauriesling

• Vegane Weinherstellung aller Weine des Weingut Fürnkranz seit 2013
• Verwendung rein pflanzlichen Eiweißes (Erbsenprotein) zur Klärung & Schönung
• Jahrelange Erfahrung in Herstellung von Histamin geprüften Weinen
• Nachhaltige Weinbau ohne Verwendung von Insektizide

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite




9 120041 883323 >