

Fürnkranz Gerald Donauriesling Fürnkranz Histaminarm < 0.2 mg

^{seit 1625}
FÜRNKRANZ



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 Sulfit



9 120041 883323 >