

# Anton Bauer Roter Veltliner DAC Feuersbrunn Anton Bauer

ANTON BAUER



<b>Art.-Nr.:</b>	062000
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,20 %
<b>Fasslagermonate:</b>	5
<b>Restzucker:</b>	4,4 g/l
<b>Säure:</b>	5,6 g/l
<b>Anbaugebiet:</b>	Wagram
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorten:</b>	Roter Veltliner
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>Trinkreife:</b>	6
<b>EAN:</b>	9120026352394

## Preise

**Flasche 16,00 €** brutto

Preis pro Liter: 21,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der **Rote Veltliner DAC von Anton Bauer** zeigt eindrucksvoll, warum diese rare Rebsorte zu den spannendsten Weißwein-Schätzen Österreichs zählt. In der Nase begeistert er mit klaren Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch Zitruszeste. Am Gaumen präsentiert er eine elegante Struktur, feine Würze und lebendige Frische – perfekt ausbalanciert und mit einem langen, harmonischen Finale. Dieser Charakterwein aus dem Wagram überzeugt durch Finesse, Trinkfluss und eine natürliche, sortentypische Kraft. Ideal zu leichten Gerichten, feinen Fleischvariationen oder einfach Solo als Genussmoment. Ein hochwertiger DAC-Wein, der zeigt, wie modern und gleichzeitig traditionell Roter Veltliner sein kann.

## Zutaten

Trauben, Zucker, Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gase und Packgase: Kohlendioxid, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

