

Artikelnummer: 2024-03-007

Gelber Muskateller - Traubensaft "mini fx" BIO 2024 Wachau

Vegan

„mini fx“ - Traubensaft vom Gelben Muskateller Um auch die kleinsten Familienmitglieder einzubinden, haben wir aus den Gelben Muskateller-Trauben in der Ebene eine alkoholfreie Alternative für Jung und Alt geschaffen. Namensgeber für diesen naturtrüben, veganen BIO-Traubensaft ist unser Sohn Franz-Xaver Junior (*2016), der wie sein Großvater auch F.X. genannt wird - aber eben „mini fx”. Die Trauben stammen aus Weingärten in der Ebene des Loibner Beckens, da wir für unseren Gelben Muskateller-Ortswein nur die Weintrauben der Terrassen Weingärten verwenden. Geerntet wird per Hand, sanft gepresst und pasteurisiert, und danach naturtrüb frisch abgefüllt. Traubengenuss ohne Alkohol - Pur oder gespritzt zu genießen!

Produktinformationen

Land	Österreich
Kategorie	Fruchtsaft
Füllmenge	0,75 Liter
Marke	mini fx



Gelber Muskateller - Traubensaft "mini fx" BIO 2024 Wachau
Artikelnummer: 2024-03-007

Nährwerte

Brennwert	291 kJ / 68 kcal
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	15 g

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutaten

Trauben, L-Ascorbinsäure (Vitamin C).

Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Angabepflichtige Inhaltsstoffe

enthält Antioxidationsmittel

Abfüllung & Behälter

EAN/GTIN	9120017363118
Verpackungsart	Glasflasche
Verschluss	Schraubverschluss

Verpackungsart

Basis

Verpackungsart	Glasflasche
Flaschenform, Glasfarbe	Sonstige, braun
Verschluss	Schraubverschluss
Maße	35×7,8×7,8 cm
Gesamtgewicht inkl. Inhalt	1,25 kg
Gewicht OHNE Inhalt	0,74 kg
EAN/GTIN	9120017363118

Paletten

Palettentyp	Euro-Palette
Maße	150×120×80 cm
Menge Transportkisten / Lage	9 Transportkisten / Lage
Menge Lagen / Palette	9 Lagen / Palette
Menge Transportkisten / Palette	81 Transportkisten / Palette
Bruttogewicht	665 kg
Transport-Stapelfaktor der Palette	1
Lager-Stapelfaktor der Palette	1

Produzent

F.X. Pichler Ges.m.b.H

Wachau, Österreich

Das Weingut F.X. Pichler wird heute in siebenter Generation, von Lucas Franz Pichler (1973) und seiner Frau Johanna Elisabeth (1982), geführt. Lucas Franz ist der Geschäftsführer, Weingärtner und Önologe, und Johanna Elisabeth kümmert sich um den Vertrieb, das Marketing und den Export.
Franz Xaver (1941) und Rudolfine (1951) Pichler sind nach wie vor im Betrieb involviert und hauptsächlich in den Weingärten an zu treffen, die sie mit all Ihrer Hingabe und Erfahrungen pflegen.
Unsere Philosophie ist es, aus dem hervorragenden Potenzial, das uns die Natur schenkt, das Beste zu machen. Daraus folgt eine große Verantwortung gegenüber der Familie, der Natur, der Geschichte und schlussendlich dem Wein selbst. Denn unser Kapital sind die Weingärten, die Reben und das erfahrene Wissen aus langer Tradition in Verbindung mit Intuition und Neugierde. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer Einzigartigkeit spürbar, erkennbar und vor allem schmeckbar sein.
Für uns ist die Vinifikation mit der Geburt eines Menschen vergleichbar. Denn auch der Wein entwickelt sich im Laufe seines Entstehungsprozesses durch Zuneigung, Pflege und Führung, bis hin zu seiner Vollkommenheit.
Die naturnahe Bewirtschaftung der Weingärten und der schonende Umgang bei der Weinbereitung mit geringstmöglichen Eingriffen in der Verarbeitung und Vinifizierung sind die Grundlage für authentische Weine. Wir befinden uns derzeit in der Umstellung und sind ab dem Jahrgang 2022 biologisch/organisch zertifiziert. Die Beigabe tierischer Produkte war und ist bei unseren Weinen stets ausgeschlossen. Daher sind alle unsere Weine vegan zertifiziert und mit dem V-Label der Veganen Gesellschaft Österreichs gekennzeichnet.

Adresse

Oberloiben 57
3601 Dürnstein
Österreich

Ökokontrollstellennummer

AT-BIO-402

Ökokontrollstellennummer
AT-BIO-402