

Artikelnummer

17810

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

242274



Marke

Riegel Bioweine

Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-10 |

Allgemeines

Würzig mit feinen Röstaromen, gewinnt durch etwas Luft und lässt sich gut lagern.

Besonderheiten

Der Abstand zum Petit bleibt immer nachvollziehbar und Philippe Goulley seinem Stil treu: sehr klarer Chablis ohne irgendwelche Schnörkel, fast puristisch. Viel Feuerstein in der Nase und viel Druck am Gaumen, rassige, aber reife Säurestruktur. Perfekter Begleiter zu allem aus dem Meer!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 2-3 Jahre

Allergene LMIV

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

ja: vegan, vegetarisch

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation Produktname mittellang..... Chablis AOC

Haupteigenschaften Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten Bio-Erzeugnis..... ja

Biolabels oder sonstige Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Qualitäten Länderzusatz des EU-Logos..... Französische Landwirtschaft

Biokontrolle Öko-Kontrollstelle..... FR-BIO-10



Artikelnummer

17810

GTIN-Stück



3 465590 001092

GTIN-Verpackung



3 465590 061096

eco-ID

242274



Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktname lang..... Chablis AOC
Produzent..... Goulley - Chablis

Herkunft

Herkunft..... Zollrechtliche Herkunft..... Frankreich (FR)

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben..... Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... enthält Alkohol

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker
12, D-78359 Orsingen; info@riegel.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@riegel.de

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Eignung beim Altersbeschränkung..... Freigegeben ab 16 Jahren
Endverbraucher..... Alkohol..... 12,7 % vol.

Angaben speziell für Wein

Rebsorte/n..... Chardonnay
Jahrgang..... 2022
Farbe..... Weiß
Weinstil..... ausgewogen
Geschmackstyp..... trocken
Geschmack..... trocken
Restzucker..... 0 g / l
Säure..... 5,4 g / l
Freie schwefelige Säure..... 32 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt..... 70 mg / l

Angaben zur Handhabung von Wein

Speisenempfehlung - passt zu..... Pasteten, Gruyère, Schnecken
Trinktemperatur..... 10-12 °C