

Artikelnummer

15612

GTIN-Stück



3 537670 001145

GTIN-Verpackung



3 537671 001144

eco-ID

346242



Marke

Riegel Bioweine

Qualität

div. intern. Anbauverbände, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Allgemeines

Feine Aromen von roten Beeren, kraftvoll und doch ausgewogen und eingängig.

Besonderheiten

Unsere erfolgreichste französische Weinserie ARMONIA bekommt edlen Zuwachs. François Delhon und Jean-Philippe Leca haben die Rebsorten Grenache, Marselan, Cabernet Sauvignon und Syrah für etwa 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut und in einer feinen Assemblage zu einer Grande Réserve heranreifen lassen. Das Ergebnis: ein Wein, der den französischen Rebsortenklassikern alle Ehre macht. In der Nase feine Aromen von roten Beeren wie Cassis, Rote Johannisbeere ergänzt durch etwas Zwetschge. Am Gaumen kraftvoll und doch ausgewogen und eingängig. Diese Balance ist das Erfolgsgeheimnis der ARMONIA-Serie.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

Allergene LMIV

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

nein: vegan, vegetarisch, alkoholfrei

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation Produktname mittellang..... ARMONIA Grande Réserve

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

Welcher Standard wird erfüllt..... div. intern. Anbauverbände



Artikelnummer

15612

GTIN-Stück



3 537670 001145

GTIN-Verpackung



3 537671 001144

eco-ID

346242



Biokontrolle

Öko-Kontrollstelle..... FR-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen

Produktname lang..... ARMONIA Grande Réserve

Produzent..... Bassac - Puissalicon

Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Frankreich (FR)

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben
zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende Data NatuRe..... *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Inverkehrbringer

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
Endverbraucher

Altersbeschränkung..... Freigegeben ab 16 Jahren

Alkohol..... 14,3 % vol.

Angaben speziell für Wein

Verschluss..... Kronkorken

Rebsorte/n..... Grenache, Marselan, Cabernet Sauvignon,
Syrah

Jahrgang..... 2022

Farbe..... Rot

Weinstil..... mild

Geschmackstyp..... halbtrocken

Geschmack..... halbtrocken

Qualitätsbezeichnung Wein..... Vin de France (VdF)

Restzucker..... 10,2 g / l

Säure..... 5 g / l

Freie schwefelige Säure..... 35 mg / l

Schwefelige Säure insgesamt..... 87 mg / l

Angaben zur Handhabung von
Wein

Speisenempfehlung - passt zu..... Ratatouille mit Kräuter-Knoblauchbrot,
Entrecôte Café de Paris

Trinktemperatur min..... 14 °C

Trinktemperatur..... 16 °C

Dekantierzeit..... 1 Stunde Std