

Artikelnummer 19400	GTIN-Stück  3 551871 910976	GTIN-Verpackung  3 551871 916978	eco-ID 28156	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Fleury Courteron

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Allgemeines

Harmonischer und rassiger Pinot Blanc de Noir.

Besonderheiten

Unsere Exklusivcuvée aus 100% biodynamischen Trauben und aus 100% Pinot Noir. Harmonisch, mit rassiger Säure und feiner Perlage. Hat wirklich viel zu bieten: Brioche und Vanille in der Nase, im Mund fruchtige Noten von Roten Johannisbeeren und Orangenschalen. Wir finden ihn immer einen Tick komplexer und edler als Fleurys BLANC DE NOIRS.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Artikelnummer 19400	GTIN-Stück  3 551871 910976	GTIN-Verpackung  3 551871 916978	eco-ID 28156	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Champagne
Produzent	Fleury - Courteron
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	11,8 % vol.
Rebsorte/n	Pinot Noir
Jahrgang	0
Farbe	Weiß
Weinstil	ausgewogen
Ausbau	Flaschengärung
Geschmackstyp	brut
Geschmack	brut
Speisenempfehlung - passt zu	wenn's Ihnen gut geht
Trinktemperatur	8-10 °C
Restzucker	4,9 g / l
Säure	4,5 g / l
Freie schwefelige Säure	6 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	40 mg / l

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Inverkehrbringer	Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
----------------	---------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	brut
-----------	------