

RAPUNZEL

Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück 4 006040 076209	GTIN-Verpackung 4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-002 |

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Zutaten

Rebsorte Tempranillo*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Farbe: rubin- bis kirschrot / Bouquet: nach Himbeeren / Geschmack: trocken, fruchtig / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Tempranillo Traube ist die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens und in La Mancha beheimatet. Die Landschaft ist geprägt von Windmühlen und wurde auch bekannt durch die Romanfigur Don Quijote.

Besonderheiten

fruchtiger Charakter mit eleganten weichen Tanninen

Kurzbeschreibung

Farbe: rubin- bis kirschrot / Bouquet: nach Himbeeren / Geschmack: trocken, fruchtig / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Tempranillo Traube ist die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens und in La Mancha beheimatet. Die Landschaft ist geprägt von Windmühlen und wurde auch bekannt durch die Romanfigur Don Quijote.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für die mediterrane, leichte Küche, zu Gemüse und Geflügel



Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück  4 006040 076209	GTIN-Verpackung  4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen roten Trauben gewaschen und gequetscht, um Traubenmaische zu erhalten. Durch Zugabe spezieller Hefen wird diese vergoren, leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert und dann abgefüllt. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von 3 Jahren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück 4 006040 076209	GTIN-Verpackung 4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	EHD
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13 % vol.
Rebsorte/n	Rebsorte Tempranillo*
Farbe	Rot
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	trocken, fruchtig
Geschmack Langtext	trocken, fruchtig, Bouquet nach Himbeeren
Speisenempfehlung - passt zu...	für die mediterrane, leichte Küche, zu Gemüse und Geflügel
Qualitätsbezeichnung Wein	Wein aus der europäischen Gemeinschaft
Qualität Wein	Qualitätswein
Trinktemperatur min	12 °C
Trinktemperatur	16 °C
Restzucker	3,2 g / l
Region	Castilla
Rohkost Gradangabe	40

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-002

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Tempranillo
Inverkehrbringer	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------