

Artikelnummer 2001110	GTIN-Stück 4 006040 119012	GTIN-Verpackung 4 006040 076940	eco-ID 39919	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Rapunzel

Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-005 | BIOS

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Glera-Trauben*

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

Bouquet: leichte Blütenaromen / Geschmack: prickelnd fruchtig. Dieser Prosecco mit seinem süßig spritzigen Charakter stammt aus der Region Treviso, die zum deklarierten Prosecco D.O.C. Gebiet gehört. Er trägt die Ursprungsbezeichnung 'Denominazione di Origine Controllato'. Gut gekühlt genießen.

Besonderheiten

prickelnd-fruchtig

Kurzbeschreibung

Bouquet: leichte Blütenaromen / Geschmack: prickelnd fruchtig. Dieser Prosecco mit seinem süßig spritzigen Charakter stammt aus der Region Treviso, die zum deklarierten Prosecco D.O.C. Gebiet gehört. Er trägt die Ursprungsbezeichnung 'Denominazione di Origine Controllato'. Gut gekühlt genießen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

der In-Apéritif, gut gekühlt genießen





Prosecco Vino Frizzante DOC, 375ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2001110	GTIN-Stück  4 006040 119012	GTIN-Verpackung  4 006040 076940	eco-ID 39919	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen Trauben gewaschen und gequetscht. Die entstandene Maische wird vom Trester getrennt und durch Zugabe spezieller Hefen vergoren. Anschließend wird die Maische leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Die Abfüllung erfolgt unter Zugabe von Kohlensäure aus der Vergärung. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von maximal 4 Jahren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl 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, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 2001110	GTIN-Stück 4 006040 119012	GTIN-Verpackung 4 006040 076940	eco-ID 39919	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	Cantine Pizzolato
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	10,5 % vol.
Rebsorte/n	Glera-Trauben*
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	prickelnd fruchtig
Geschmack Langtext	prickelnd fruchtig, Bouquet mit leichten Blütenaromen
Speisenempfehlung - passt zu...	Als Apéritif, gut gekühlt genießen
Qualitätsbezeichnung Wein	Perlwein
Qualität Wein	DOC
Trinktemperatur min	6 °C
Trinktemperatur	8 °C
Restzucker	9,699999999999999 g / l
Region	Veneto
Rohkost Gradangabe	40

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-005

Gesetzliche Angaben

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	halbtrocken, fruchtig
-----------	-----------------------