

RAPUNZEL Nero d´Avola DOC, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2002930	GTIN-Stück  4 006040 141808	GTIN-Verpackung  4 006040 141402	eco-ID 53250	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Rebsorte Nero d´Avola*

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: rubinrot / Bouquet: Brombeere, Maulbeere / Geschmack: trocken, harmonisch / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Benannt nach der Stadt Avola in Sizilien ist dieser sortenreine Wein von fruchtiger Intensität.

Besonderheiten

typisch sizilianischer Charakter, vollmundig, würzig, fruchtig-harmonische Intensität

Kurzbeschreibung

Farbe: rubinrot / Bouquet: Brombeere, Maulbeere / Geschmack: trocken, harmonisch / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Benannt nach der Stadt Avola in Sizilien ist dieser sortenreine Wein von fruchtiger Intensität.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zu gebratenem Fleisch und Wild

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.



Nero d´Avola DOC, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2002930	GTIN-Stück  4 006040 141808	GTIN-Verpackung  4 006040 141402	eco-ID 53250	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

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

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Rohkostqualität ✓



Nero d´Avola DOC, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2002930	GTIN-Stück 4 006040 141808	GTIN-Verpackung 4 006040 141402	eco-ID 53250	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	Cantine Pizzolato
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13 % vol.
Rebsorte/n	Rebsorte Nero d´Avola*
Farbe	Rot
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	trocken, harmonisch
Geschmack Langtext	trocken, harmonisch, vollmundig, würzig, fruchtig-harmonische Intensität
Speisempfehlung - passt zu	zu gebratenem Fleisch und Wild
Qualitätsbezeichnung Wein	Wein aus der europäischen Gemeinschaft, IGT
Qualität Wein	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Trinktemperatur min	12 °C
Trinktemperatur	16 °C
Restzucker	6,4 g / l
Region	Avola
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	Nero d'Avola IGT
Inverkehrbringer	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

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