

<b>Artikelnummer</b> 51200	<b>GTIN-Stück</b>  4 024967 512006	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024967 003672	<b>eco-ID</b> 109361	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Riegel Bioweine

## Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

Feinwürziger Duft, ansprechend und frisch, richtig süffig und gut auch ohne Speisebegleitung zu trinken.

## Besonderheiten

Feinwürziger Duft, ansprechend und frisch, richtig süffig und auch gut ohne Speisebegleitung zu trinken.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1 Jahr

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Fruktose

**Spuren möglich:** Hefe



<b>Artikelnummer</b> 51200	<b>GTIN-Stück</b>  4 024967 512006	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024967 003672	<b>eco-ID</b> 109361	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rhein
Produzent	Weinhaus Kissel - Saulheim
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	10,3 % vol.
Rebsorte/n	Cuvée
Jahrgang	2021
Farbe	Weiß
Weinstil	mild
Geschmackstyp	halbtrocken
Geschmack	halbtrocken
Speisenempfehlung - passt zu	gut gekühlt zu Picknick, Tapas
Qualitätsbezeichnung Wein	Landwein
Trinktemperatur	10° °C
Restzucker	15,1 g / l
Säure	5,6 g / l
Freie schwefelige Säure	32 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	102 mg / l

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039

### Gesetzliche Angaben

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