

# Blanc de noir, 0,75l

*Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall.*



<b>Artikelnummer</b> 02	<b>GTIN-Stück</b>  4 037865 000209	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 037865 100206	<b>eco-ID</b> 224152	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Sander

## Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

enthält SULFITE

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung*

## Allgemeines

Perlmuttfarben mit zarten apricotfarbenen Reflexen.

Im Duft fruchtige Komponenten von Pflaume, Kirsche und Cranberries, durchwoben von zarten Wacholder- und Pfeffernoten und einem Hauch Thymian. Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall.

Nicht nur der perfekte Terrassenwein, sondern auch ein sehr guter Begleiter würziger Speisen.

## Kurzbeschreibung

Perlmuttfarben mit zarten apricotfarbenen Reflexen.

Im Duft fruchtige Komponenten von Pflaume, Kirsche und Cranberries, durchwoben von zarten Wacholder- und Pfeffernoten und einem Hauch Thymian. Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall.

Nicht nur der perfekte Terrassenwein, sondern auch ein sehr guter Begleiter würziger Speisen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Blanc de noir, 0,75l

*Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall.*



<b>Artikelnummer</b> 02	<b>GTIN-Stück</b>  4 037865 000209	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 037865 100206	<b>eco-ID</b> 224152	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Rheinhessen
<b>Produzent</b> .....	Weingut Sander
<b>Altersbeschränkung</b> .....	Freigegeben ab 16 Jahren
<b>Alkohol</b> .....	12,0 % vol.
<b>Rebsorte/n</b> .....	Cuvée
<b>Farbe</b> .....	Rosé
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmack</b> .....	pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall
<b>Geschmack Langtext</b> .....	Perlmutter mit zarten apricotfarbenen Reflexen. Im Duft fruchtige Komponenten von Pflaume, Kirsche und Cranberries, durchwoben von zarten Wacholder- und Pfeffernoten und einem Hauch Thymian. Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze.
<b>Speisempfehlung - passt zu</b> .....	Kalte Platten mit Schinken und Käsen, dazu Bauernbrot Rote Paprika gefüllt mit Hirse und Thymian Wachtelbrüstchen auf Linsensalat Blätterteigpastetchen mit Schinken und Käse gefüllt Flammkuchen oder Quiche Lorraine
<b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....	Qualitätswein
<b>Trinktemperatur min</b> .....	7 °C
<b>Trinktemperatur</b> .....	9 °C
<b>Region</b> .....	Rheinhessen

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-022
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	Naturland
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	geschützte Ursprungsbezeichnung

## Gesetzliche Angaben

<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Cuvée Rosé
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Familie Sander, In den Weingärten 11, D-67582 Mettenheim

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Flasche
-----------------------------	---------

## Preise und Konditionen

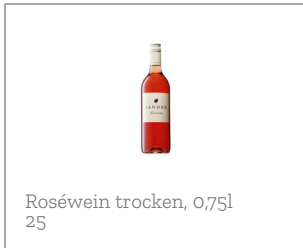
<b>Pfandartikel Stück</b> .....	kein Pfand
---------------------------------	------------

# Blanc de noir, 0,75l

*Auf der Zunge pikant, erfrischend und anregend mit feiner Würze im Nachhall.*



<b>Artikelnummer</b> 02	<b>GTIN-Stück</b>  4 037865 000209	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 037865 100206	<b>eco-ID</b> 224152	
----------------------------	---	--	-------------------------	---



Roséwein trocken, 0,75l  
25