

# Mettenheimer Löss Spätburgunder trocken, 0,75l

*Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert und nachhaltig. In der Nase spürt man ein Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten.*



<b>Artikelnummer</b> 16	<b>GTIN-Stück</b>  4 037865 001602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 037865 101609	<b>eco-ID</b> 117576	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert und nachhaltig. In der Nase spürt man ein Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten. Der Gaumen ist klar und direkt, mit reifer Frucht und eleganten Tannine; schöne Harmonie.

## Kurzbeschreibung

Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert und nachhaltig. In der Nase spürt man ein Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten. Der Gaumen ist klar und direkt, mit reifer Frucht und eleganten Tannine; schöne Harmonie.

## 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 ✓



# Mettenheimer Löss Spätburgunder trocken, 0,75l

*Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert und nachhaltig. In der Nase spürt man ein Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten.*



<b>Artikelnummer</b> 16	<b>GTIN-Stück</b>  4 037865 001602	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 037865 101609	<b>eco-ID</b> 117576	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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> .....	13,0 % vol.
<b>Rebsorte/n</b> .....	Spätburgunder
<b>Farbe</b> .....	Rot
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmack</b> .....	Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert, nachhaltig. In der Nase feines Aromenspiel dunkler Frucht
<b>Geschmack Langtext</b> .....	Der Wein zeigt sich komplex, strukturiert und nachhaltig. In der Nase spürt man ein Aromenspiel dunkler Früchte, gepaart mit rauchigen Noten. Der Gaumen ist klar und direkt, mit reifer Frucht und eleganten Tannine; schöne Harmonie.
<b>Speisenempfehlung - passt zu</b> .....	Zu Perlhuhnbrust, Lammkeule und Rehrücken. Auch zu Parmegiano Reggiano und Zartbitterschokolade.
<b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....	Qualitätswein
<b>Trinktemperatur min</b> .....	16 °C
<b>Trinktemperatur</b> .....	18 °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> .....	Rotwein
<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
---------------------------------	------------