

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
21M	 4 037865 052109		340030	

Marke

Sander

Qualität

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

Allgemeines

Mittleres, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Prägnante Sauvignon-Nase, viel exotische Frucht von Mango, Passionsfrucht und Karambole, durchmischt mit frischer Minze, grüner Paprika und Cassis-Blatt ein Hauch Grapefruit verleiht ihm einen zusätzlich frischen Touch. Am Gaumen wirkt er sehr fruchtbetont, erfrischend und anregend mit belebender Säure und kräutiger Note im Nachhall.

Kurzbeschreibung

Mittleres, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Prägnante Sauvignon-Nase, exotische Frucht von Mango, Passionsfrucht und Karambole, mit frischer Minze, grüner Paprika und Cassis-Blatt ein Hauch Grapefruit. Am Gaumen sehr fruchtbetont, erfrischend und anregend mit belebender Säure und kräutiger Note im Nachhall.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Trauben*, Saccharose*, Antioxidantien: Sulfite, Ascorbinsäure; Stabilisator: Metaweinsäure.

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Allergiehinweise

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

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
21M	 4 037865 052109		340030	

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Sander ökologische Weine
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,5 % vol.
Rebsorte/n	Sauvignon blanc
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Kräuteraromatik auf den Punkt gebracht
Geschmack Langtext	Mittleres, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Prägnante Sauvignon-Nase, viel exotische Frucht von Mango, Passionsfrucht und Karambole, durchmischt mit frischer Minze, grüner Paprika und Cassis-Blatt ein Hauch Grapefruit verleiht ihm einen
Speisenempfehlung - passt zu	Perfekter Begleiter zu mediterraner Küche. Wildkräuter-Salat mit gebratenem Ziegenkäse, mit Couscous gefüllte Paprika, Bärlauch-Süppchen und Räucherspeck, Brennesselravioli mit Salbeibutter, gegrillte Dorade mit Paprikagemüse.
Qualitätsbezeichnung Wein	Qualitätswein
Trinktemperatur min	7 °C
Trinktemperatur	9 °C
Region	Rheinhessen

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sauvignon Blanc trocken
Inverkehrbringer	Stefan Sander; In den Weingärten 11, 67582 Mettenheim, Deutschland; info@sanderweine.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@sanderweine.de
Name Inverkehrbringer	Stefan Sander
Straße Inverkehrbringer	In den Weingärten 11
PLZ Inverkehrbringer	67582
Ort Inverkehrbringer	Mettenheim
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
21M	 4 037865 052109		340030	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	314 kJ / 75 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	1,5 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
----------------	---------

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
--------------------	------------