

Artikelnummer

57020

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

166543



Marke

Riegel Bioweine

Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Allgemeines

Noten von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern. Knackig, gleichzeitig cremig.

Besonderheiten

Matthias Keth kitzelt aus seinem Sauvignon Blanc feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern heraus. Am Gaumen knackig, gleichzeitig cremig, exotischer Nachhall von Maracuja. Jeder Schluck macht Freude.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

Allergene LMIV

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Sauvignon Blanc QW
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-022

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Sauvignon Blanc QW
	Produzent.....	Keth - Offstein

Artikelnummer

57020

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

166543



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Deutschland (DE)
 Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Deutschland

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... enthält Alkohol

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker
 12, D-78359 Orsingen; info@riegel.de
 E-Mail Inverkehrbringer..... info@riegel.de

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Eignung beim
 Endverbraucher

Altersbeschränkung..... Freigegeben ab 16 Jahren
 Alkohol..... 12,2 % vol.

Angaben speziell für Wein

Rebsorte/n..... Sauvignon Blanc
 Jahrgang..... 2024
 Farbe..... Weiß
 Weinstil..... ausgewogen
 Geschmackstyp..... trocken
 Geschmack..... trocken
 Restzucker..... 6,5 g / l
 Säure..... 7,2 g / l
 Freie schwefelige Säure..... 56 mg / l
 Schwefelige Säure insgesamt..... 123 mg / l

Angaben zur Handhabung von
 Wein

Speisenempfehlung - passt zu..... Currygerichte, Meeresfrüchte
 Trinktemperatur..... 8 °C