

<b>Artikelnummer</b> 1131	<b>GTIN-Stück</b>  8 018759 002420	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 018759 007425	<b>eco-ID</b> 66095	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

LaSelva



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien / Maremma-Toscana

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Sangiovese, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot.

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Ein harmonischer Rotwein, der durch seine dynamische, fruchtige Struktur die Kraft und Wärme der Maremma/Toscana zum Ausdruck bringt.

## Kurzbeschreibung

Ein italienischer Wein mit der Kraft und Wärme der Maremma-Toscana

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten. Serviertemperatur 17°C.

## Herstellung

6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche

<b>Artikelnummer</b> 1131	<b>GTIN-Stück</b>  8 018759 002420	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 018759 007425	<b>eco-ID</b> 66095	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagerfähigkeit: 5-6 Jahre

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Fruktose

**Spuren möglich:** Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 1131	<b>GTIN-Stück</b>  8 018759 002420	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 018759 007425	<b>eco-ID</b> 66095	
------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Maremma Toscana
<b>Produzent</b> .....	Cantina LaSelva
<b>Verschuß</b> .....	Naturkorken
<b>Altersbeschränkung</b> .....	Freigegeben ab 16 Jahren
<b>Alkohol</b> .....	13,5 % vol.
<b>Rebsorte/n</b> .....	Sangiovese, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Jahrgang</b> .....	2020
<b>Farbe</b> .....	Rot
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmack</b> .....	Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig
<b>Geschmack Langtext</b> .....	Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig
<b>Speisenempfehlung - passt zu</b> .....	Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten. Serviertemperatur 17°C.
<b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....	IGT
<b>Qualität Wein</b> .....	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
<b>Trinktemperatur min</b> .....	16 °C
<b>Trinktemperatur</b> .....	18 °C
<b>Restzucker</b> .....	0,41 g / l
<b>Säure</b> .....	24,0 g / l
<b>Region</b> .....	Maremma toscana

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Italienische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	IT-BIO-006

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	AVORIO Rosso Toscano IGT
<b>Inverkehrbringer</b> .....	LaSelva, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Glas

### Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------

### Sensorik, Beschaffenheit

<b>Geschmack</b> .....	Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig
------------------------	---