



Riesling feinherb, 0,75l



Artikelnummer 44	GTIN-Stück  4 260121 014416	GTIN-Verpackung  4 260121 014430	eco-ID 200084	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BiolandWeingut Stefan Kuntz

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Rheinland-Pfalz

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Zum Wein

- Der Süßsaure -

Der Klassiker Riesling mit einer feinherben natürlichen Süße belassen. Klare Frucht. Im Mund ein Wechselspiel zwischen Riesling Säure und Restsüße. Dadurch ein leichtes prickeln auf der Zunge. Im Abgang zeigt dieserfeinherbe Riesling wieder seine Frucht. Ein Wein für junge und junggebliebene Weintrinker.

Die Traube

Der Riesling ist wohl die älteste Rebsorte, die es in der Pfalz gibt. Ihre Herkunft ist immer noch umstritten. Es wird vermutet, dass die Rebe von einer rheinischen Wildrebe, *Vitis vinifera Silvestris*, abstammen soll. Der Riesling ist eine spät reifende Sorte, die sich durch Ihre Geschmacksnuancen und einer kräftigen, harmonischen Säure auszeichnet.

Besonderheiten

Histamingepüft, liegt unter der Nachweisgrenze von 0,2 mg/l





Riesling feinherb, 0,75l



Artikelnummer 44	GTIN-Stück  4 260121 014416	GTIN-Verpackung  4 260121 014430	eco-ID 200084	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Speiseempfehlung

Ein Begleiter für viele Variationen von Fischgerichten sowie Kalbfleisch gekocht in Weinsoße oder gegrillt. Zu Schweinefleisch gebraten oder gekocht, aber auch mit kaltem Aufschnitt, Tartar oder Mett. Zu Weichkäse, Tilsiter und Gruyère passt nichts besser.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagerung bei 5 - 20°

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Riesling feinherb, 0,75l



Artikelnummer 44	GTIN-Stück  4 260121 014416	GTIN-Verpackung  4 260121 014430	eco-ID 200084	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Pfalz
Süßung	fruchteigene Süße
Verwendungsdauer	7 Tage
Verschuß	Schraubverschluß
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	11,3 % vol.
Rebsorte/n	Riesling
Jahrgang	2021
Farbe	Weiß
Ausbau	Stahltank
Geschmackstyp	halbtrocken
Geschmack	Klare Frucht. Im Mund ein Wechselspiel zwischen Riesling Säure und Restsüße.
Speisenempfehlung - passt zu	Alle leichte Speisen, Salate und Pasta
Qualitätsbezeichnung Wein	Qualitätswein
Qualität Wein	QbA
Trinktemperatur	8-10 °C
Restzucker	14,4 g / l
Säure	6,5 g / l
Dekantierzeit	0 Std
Region	Pfalz

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol, Geschwefelt
Inverkehrbringer	BiolandWeingut Stefan Kuntz, Raiffeisenstraße 13, D-76829 Landau

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas
Einheit der Einzelstücke	Liter
Bezeichnung der Einzelstücke	Flasche (Glas)

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Ein Riesling welcher sich durch eine nicht zu hohe Säure, mit vielen, Fruchtgeschmäckern, nach grünem Apfel, Pfirsich etwas und Zitrone, präsentiert.
------------------------	---