



# Veneto Bianco, Cuvée PIWI IGT, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 2005100	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 605416	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 605409	<b>eco-ID</b> 231249	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Rapunzel



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-005 | BIOS

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Rebsorten Bronner\* und Johanniter\*

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

Farbe: strohgelb mit Andeutungen von frischem Grün / Bouquet: fruchtig, nach Apfel und Aprikosen mit Noten von Kräutern /

Geschmack: frisch am Gaumen mit guter Säure, elegant und ausgewogen / Trinktemperatur: 6 - 8 °C. Dieser elegante Cuvée besteht zu jeweils 50% aus den PIWI-Sorten Bronner und Johanniter. PIWI steht für 'pilzwiderstandfähige Rebsorten', die durch die Einkreuzung von Wildreben in klassische Rebsorten entstanden sind. Durch die Anpflanzung von PIWI-Sorten kann auf Pflanzenschutzbehandlung weitgehend verzichtet werden und damit die Bodenbelastung reduziert und das Ökosystem gestärkt werden.

## Besonderheiten

fruchtiges Bouquet nach Apfel und Aprikose mit Noten von Kräutern

## Kurzbeschreibung

Farbe: strohgelb mit Andeutungen von frischem Grün / Bouquet: fruchtig, nach Apfel und Aprikosen mit Noten von Kräutern /

Geschmack: frisch am Gaumen mit guter Säure, elegant und ausgewogen / Trinktemperatur: 6 - 8 °C. Dieser elegante Cuvée besteht zu jeweils 50% aus den PIWI-Sorten Bronner und Johanniter. PIWI steht für 'pilzwiderstandfähige Rebsorten', die durch die Einkreuzung von Wildreben in klassische Rebsorten entstanden sind. Durch die Anpflanzung von PIWI-Sorten kann auf Pflanzenschutzbehandlung weitgehend verzichtet werden und damit die Bodenbelastung reduziert und das Ökosystem gestärkt werden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

als Aperitif, zu reifem Käse, Pasta und Fisch



# Veneto Bianco, Cuvée PIWI IGT, 0,75l

*Wir machen Bio aus Liebe.*



<b>Artikelnummer</b> 2005100	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 605416	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 605409	<b>eco-ID</b> 231249	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen Trauben gewaschen und gequetscht. Die entstandene Maische wird vom Trester getrennt und durch Zugabe spezieller Hefen vergoren. Anschließend wird die Maische leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert und dann abgefüllt. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von 3 Jahren.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

## 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, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Rohkostqualität ✓

<b>Artikelnummer</b> 2005100	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 605416	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 605409	<b>eco-ID</b> 231249	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Venetien
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Produzent</b> .....	La Cantina Pizzolato
<b>Altersbeschränkung</b> .....	Freigegeben ab 16 Jahren
<b>Alkohol</b> .....	13 % vol.
<b>Rebsorte/n</b> .....	Bronner, Johanniter
<b>Farbe</b> .....	Weiß
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmack</b> .....	frisch am Gaumen mit guter Säure, elegant und ausgewogen
<b>Geschmack Langtext</b> .....	frisch am Gaumen mit guter Säure, elegant und ausgewogen
<b>Speisenempfehlung - passt zu...</b> .....	als Aperitif, zu reifem Käse, Pasta und Fisch
<b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....	IGT
<b>Qualität Wein</b> .....	Qualitätswein
<b>Trinktemperatur min</b> .....	8 °C
<b>Trinktemperatur</b> .....	10 °C
<b>Restzucker</b> .....	2 g / l
<b>Region</b> .....	Veneto
<b>Rohkost Gradangabe</b> .....	40

## 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-005

## Gesetzliche Angaben

<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Veneto Bianco Cuvée
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Stück
-----------------------------	-------

## Preise und Konditionen

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