

<b>Artikelnummer</b> 55240	<b>GTIN-Stück</b>  4 260274 530566	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260274 530573	<b>eco-ID</b> 231533	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Marke

Riegel Bioweine

## Qualität

Ecovin, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

In der Nase feine Aromen von reifen Erdbeeren. Am Gaumen feinste Perlage, ganz zarte Aromen.

## Besonderheiten

Die auf den Punkt reifen Spätburgundertrauben werden nach schonender Pressung zu Weinen verarbeitet. Diese fruchtigen Weine reifen in einer zweiten Gärung in der Flasche zum Crémant, bevor sie von Hand abgerüttelt werden. In der Nase feine Aromen von reifen Erdbeeren. Am Gaumen feinste Perlage, ganz zarte Aromen, feingliedriges Spiel. Sehr präsent mit einem Hauch Cassis und rotem Deliciousapfel.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 2-3 Jahre

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



<b>Artikelnummer</b> 55240	<b>GTIN-Stück</b>  4 260274 530566	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260274 530573	<b>eco-ID</b> 231533	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Baden
Produzent	Abril - Bischoffingen
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,4 % vol.
Rebsorte/n	Spätburgunder
Jahrgang	0
Farbe	Rosé
Weinstil	ausgewogen
Geschmack	brut
Speisenempfehlung - passt zu...	Aperitif, Cocktail, feinen Vorspeisen
Trinktemperatur	8-10 °C
Restzucker	7,8 g / l
Säure	7,2 g / l
Freie schwefelige Säure	21 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	55 mg / l

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039
Welcher Standard wird erfüllt	Ecovin

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Inverkehrbringer	ABRIL Weine GmbH & Co. KG; Am Enselberg 1, 79235 Vogtsburg-Bischoffingen, Deutschland
Name Inverkehrbringer	ABRIL Weine GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer	Am Enselberg 1
PLZ Inverkehrbringer	79235
Ort Inverkehrbringer	Vogtsburg-Bischoffingen
Land Inverkehrbringer	Deutschland