



ZACINTO Negroamaro Puglia IGT, 750ml

Tiefdunkler Rotwein, viel Struktur, Frucht und Länge, passt zu kräftigen Speisen und Wild



Artikelnummer 7267	GTIN-Stück  8 054314 621118	GTIN-Verpackung	eco-ID 232940	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Masseria Cuturi 1881

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Weintrauben*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfit

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Allgemeines

Rebsorte: 100% Negroamaro Alkoholgehalt: 14,0 % Anbaugebiet: Südlich von Manduria in Meeresnähe auf sandig-/lehmigem Boden mit deutlichen Geröllanteilen angebaut Herstellung: Ernte ca. Mitte September, handselektierte Trauben an der Rebe, bei 22 – 28°C Mazeration. Der Ausbau

erfolgt im INOX-Stahltank, also ohne Holzbeeinflussung Beschreibung: Tiefdunkler und tiefgründiger Rotwein, in der Nase dominieren reife rote Früchte (Kirsche), Trockenblumen und exotische, süße Gewürze. Am Gaumen sehr lebendig, seidig und voluminös ohne marmeladig zu sein, eleganter Schmelz mit exzellent eingebundenen Tanninen, sehr präsenter und langer Abgang Trinktemperatur: 16 - 18° - 10°C Gastronomische Empfehlung: bestens zu kräftigen Speisen, gegrilltes Fleisch, Braten oder Wild aus dem Backofen, überbackene Gemüsegerichte, zu Hülsenfrüchten und gereiften Käsen Verschluss: Schraubverschluss Vegan: nein

Kurzbeschreibung

100% Negroamaro Alkoholgehalt: 14,0 % Anbaugebiet: Südlich von Manduria in Südapulien Ausbau im INOX-Stahltank, ohne Holzbeeinflussung Tiefdunkler und tiefgründiger Rotwein, in der Nase dominieren reife rote Früchte (Kirsche), Trockenblumen und exotische, süße Gewürze. Am Gaumen sehr lebendig, seidig und voluminös ohne marmeladig zu sein, eleganter Schmelz mit exzellent eingebundenen Tanninen, sehr präsenter und langer Abgang zu kräftigen Speisen, gegrilltes Fleisch, Braten oder Wild





ZACINTO Negroamaro Puglia IGT, 750ml

Tiefdunkler Rotwein, viel Struktur, Frucht und Länge, passt zu kräftigen Speisen und Wild



Artikelnummer 7267	GTIN-Stück  8 054314 621118	GTIN-Verpackung	eco-ID 232940	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen zügig aufbrauchen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



ZACINTO Negroamaro Puglia IGT, 750ml

Tiefdunkler Rotwein, viel Struktur, Frucht und Länge, passt zu kräftigen Speisen und Wild



Artikelnummer 7267	GTIN-Stück  8 054314 621118	GTIN-Verpackung	eco-ID 232940	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Produzent	Masseria Cuturi 1881
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	14,0 % vol.
Rebsorte/n	Negroamaro
Farbe	Rot
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Lebendig, seidig und voluminös, eleganter Schmelz, sanfte Tannine, präsenter und langer Abgang
Geschmack Langtext	In der Nase dominieren reife rote Früchte (Kirsche), Trockenblumen und exotische, süße Gewürze. Am Gaumen sehr lebendig, seidig und voluminös ohne marmeladig zu sein, eleganter Schmelz mit exzellent eingebundenen Tannine, präsenter und langer Abgang.
Speisenempfehlung - passt zu	Bestens zu kräftigen Speisen, gegrilltes Fleisch, Braten oder Wild aus dem Backofen, überbackene Gemüsegerichte, zu Hülsenfrüchten und gereiften Käsen.
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
Qualität Wein	Negroamaro Puglia IGT
Trinktemperatur min	16 °C
Trinktemperatur	18 °C
Dekantierzeit	2 Stunden Std
Region	Puglia
Züchtungsmethode	2

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade 91, 61348 Bad Homburg, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer	Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer	61348
Ort Inverkehrbringer	Bad Homburg
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
----------------	---------



ZACINTO Negroamaro Puglia IGT, 750ml

Tiefdunkler Rotwein, viel Struktur, Frucht und Länge, passt zu kräftigen Speisen und Wild



Artikelnummer 7267	GTIN-Stück  8 054314 621118	GTIN-Verpackung	eco-ID 232940 
------------------------------	---	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück kein Pfand