

RAPUNZEL

Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück 4 006040 076209	GTIN-Verpackung 4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-002 |

Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

Zutaten

Rebsorte Tempranillo*

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: rubin- bis kirschrot / Bouquet: nach Himbeeren / Geschmack: trocken, fruchtig / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Tempranillo Traube ist die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens und in La Mancha beheimatet. Die Landschaft ist geprägt von Windmühlen und wurde auch bekannt durch die Romanfigur Don Quijote.

Kurzbeschreibung

Farbe: rubin- bis kirschrot / Bouquet: nach Himbeeren / Geschmack: trocken, fruchtig / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Tempranillo Traube ist die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens und in La Mancha beheimatet. Die Landschaft ist geprägt von Windmühlen und wurde auch bekannt durch die Romanfigur Don Quijote.

Besonderheiten

fruchtiger Charakter mit eleganten weichen Tanninen

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

für die mediterrane, leichte Küche, zu Gemüse und Geflügel



Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück  4 006040 076209	GTIN-Verpackung  4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen roten Trauben gewaschen und gequetscht, um Traubenmaische zu erhalten. Durch Zugabe spezieller Hefen wird diese vergoren, 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, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Gemüse / Hülsenfrüchte, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Rohkostqualität ✓



Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2005035	GTIN-Stück 4 006040 076209	GTIN-Verpackung 4 006040 125204	eco-ID 2344	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Altersbeschränkung.....	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol.....	13 % vol.
Rebsorte/n.....	Rebsorte Tempranillo*
Farbe.....	Rot
Geschmackstyp.....	trocken
Speiseempfehlung - passt zu.....	für die mediterrane, leichte Küche, zu Gemüse und Geflügel
Qualitätsbezeichnung Wein.....	Wein aus der europäischen Gemeinschaft
Qualität Wein.....	Qualitätswein
Produzent.....	EHD
Trinktemperatur min.....	12 °C
Trinktemperatur.....	16 °C
Restzucker.....	3,2 g / l
Geschmack.....	trocken, fruchtig
Geschmack Langtext.....	trocken, fruchtig, Bouquet nach Himbeeren
Region.....	Castilla
Rohkost Gradangabe.....	40

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	ES-ECO-002
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Tempranillo
Inverkehrbringer.....	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Stück
---------------------	-------

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------