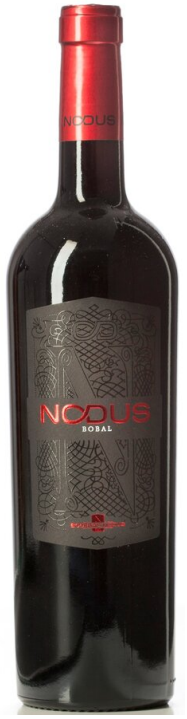
NODUS Bobal tinto DO Valencia, 750ml

Ein edler Wein mit guter Struktur und deutlichem Rückgrat. Würzig, aber dabei weich und gerundet.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
5211	8 437007 174618	8 437020 249102	240727



Marke
BODEGAS NODUS

Qualität
EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

Öko-Kontrollstelle
ES-ECO-020-CV | CAECV

Zollrechtliche Herkunft
Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Spanien

Verarbeitungsland
Spanien

Verpackungsland
Spanien

Zutaten
Weintrauben*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Allgemeines
Rebsorte: 100% Bobal Alkoholgehalt: 13,5 % Anbaugebiet: DO Utiel-Requena; auf sandigkalkigen Böden mit überwiegend trockenen klimatischen Bedingungen Herstellung: Trauben werden lange mazeriert und danach bei niedrigen Temperaturen vergoren in Edelstahltanks. Der Wein erreicht so eine perfekte Balance zwischen fruchtigen und gerösteten Noten. Er durchläuft keine Stabilisierungsprozesse, daher kann Sediment in der Flasche auftreten, was völlig natürlich ist Beschreibung: Intensives kirschrot mit violettem Schimmer. In der Nase dominieren dunkelrote
Früchte, ergänzt um feine Noten von Erdbeeren und Himbeeren, ausgewogen abgerundet mit weichen,
toastigen Noten, Gewürzen und etwas Lakritz. Am Gaumen füllige Frucht, fein abgerundete Tannine, cremig und schmelzig, leichter Hauch von rauchiger, gerösteter Vanille. Mittellanger Abgang Trinktemperatur: 15° - 18° C Gastronomische Empfehlung: zu Reis- und Pastagerichten mit würzigen Saucen, Eintöpfen mit und ohne Fleisch, fette Fische wie Heilbutt, Braten aus rotem Fleisch und würzigen Käsen Verschluss: Naturkorken Vegan: ja

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:02:10

NODUS Bobal tinto DO Valencia, 750ml

Ein edler Wein mit guter Struktur und deutlichem Rückgrat. Würzig, aber dabei weich und gerundet.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
5211	8 437007 174618	8 437020 249102	240727

Kurzbeschreibung

100% Bobaltraube; Anbaugebiet: DO Valencia, Utiel-Requena Selektion im Weinberg, frühzeitige maschinelle Ernte, kontrollierte Fermentation bei niedriger Temperatur und Reifung in INOX-Stahltanks Aromen von reifen, dunklen Waldfrüchten, dazu Erdbeere und Himbeere. Leichter Vanilleton, etwas Röstigkeit und einem Hauch von Lakritz und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, fruchtig mit gut gerundeten Tanninen, feine, leichte Säure, lebendig, harmonisch gerundet, langes Finish.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:02:10

NODUS Bobal tinto DO Valencia, 750ml

Ein edler Wein mit guter Struktur und deutlichem Rückgrat. Würzig, aber dabei weich und gerundet.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
5211	8 437007 174618	8 437020 249102	240727

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Valencia Utiel-Requena
Produzent	Bodegas Nodus
Verschluß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13,5 % vol.
Rebsorte/n	Bobal
Farbe	Rot
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Rote Waldfrüchte, Erd- und Himbeere, Gewürze, Lakritz, etwas Rauch und Vanille. Cremig und schmelzig
Geschmack Langtext	In der Nase dunkelrote Früchte, feine Noten von Erdbeeren und Himbeeren, dazu weiche, toastige Noten, Gewürzen und etwas Lakritz. Am Gaumen runde Frucht, fein abgerundete Tannine, cremig und schmelzig, leichter Hauch von rauchiger, gerösteter Vanille.
Speisenempfehlung - passt zu...	Reis- und Pastagerichten mit würzigen Saucen, zu Eintöpfen mit und ohne Fleisch, fetten Fischen wie Heilbutt, zu Braten aus rotem Fleisch oder Wild sowie zu würzigen Käsen.
Qualität Wein	DO Valencia
Trinktemperatur min	14 °C
Trinktemperatur	18 °C
Dekantierzeit	keine Dekantierung notwendig Std
Region	Utiel-Requena

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	ES-ECO-020-CV
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 07:02:10