

Artikelnummer 2002160	GTIN-Stück 	GTIN-Verpackung 	eco-ID 244395	
---------------------------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------	--

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

Rebsorte Bronner*

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 grünen Reflexen / Bouquet: florale Noten, leicht balsamisch / Geschmack: elegant, balsamisch, kräftig, mit feiner Säure / Trinktemperatur: 10 - 12°C. PIWI - noch ist es ein Geheimtipp in der Weinwelt, doch immer mehr Weinenthusiasten entdecken und begeistern sich für die 'Neuen Weine'. PIWI steht für 'pilzwiderstandsfähige Rebsorten'. Diese Reben sind ursprünglich aus Kreuzungen zwischen *Vitis vinifera* und anderen Arten der Gattung *Vitis* entstanden. So können die hervorragenden Eigenschaften für hohe Weinqualität der Edelreben mit der Widerstandsfähigkeit aus den amerikanischen Reben kombiniert werden. Durch die Anpflanzung von PIWI-Sorten kann auf Pflanzenschutzbehandlung weitgehend verzichtet werden. Es entstehen hervorragende Weine mit einer spannenden Aromenvielfalt, die gleichzeitig die Bodenbelastung reduzieren und das Ökosystem stärken.

Besonderheiten

elegant, balsamisch, kräftig. PIWI steht für 'pilzwiderstandsfähige Rebsorten'.

Kurzbeschreibung

Farbe: strohgelb, mit grünen Reflexen / Bouquet: florale Noten, leicht balsamisch / Geschmack: elegant, balsamisch, kräftig, mit feiner Säure / Trinktemperatur: 10 - 12°C. PIWI - noch ist es ein Geheimtipp in der Weinwelt, doch immer mehr Weinenthusiasten entdecken und begeistern sich für die 'Neuen Weine'. PIWI steht für 'pilzwiderstandsfähige Rebsorten'. Diese Reben sind ursprünglich aus Kreuzungen zwischen *Vitis vinifera* und anderen Arten der Gattung *Vitis* entstanden. So können die hervorrage

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ideal zu Pasta, Fisch und Gemüsegerichten



Artikelnummer 2002160	GTIN-Stück  4 006040 273295	GTIN-Verpackung  4 006040 273288	eco-ID 244395 
---------------------------------	---	--	---

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen Trauben gewaschen und gequetscht. Die entstandene Maische wird nach einigen Tagen vom Trester getrennt und durch Zugabe spezieller Hefen vergoren. Anschließend wird die Maische 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.

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 Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 2002160	GTIN-Stück 4 006040 273295	GTIN-Verpackung 4 006040 273288	eco-ID 244395	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Venetien
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	La Cantina Pizzolato
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13 % vol.
Rebsorte/n	Bronner
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	trocken, elegant, balsamisch, kräftig, mit feiner Säure
Geschmack Langtext	trocken, elegant, balsamisch, kräftig, mit feiner Säure
Speisenempfehlung - passt zu...	ideal zu Pasta, Fisch und Gemüsegerichten
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
Qualität Wein	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Trinktemperatur min	10 °C
Trinktemperatur	11 °C
Restzucker	2 g / l
Region	Veneto
Rohkost Gradangabe	40

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-005

Gesetzliche Angaben

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------