

<b>Artikelnummer</b> 51335	<b>GTIN-Stück</b>  4 024967 011851	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024967 011844	<b>eco-ID</b> 247081	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Riegel Bioweine



## Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

Feinfruchtiger Rosé mit Noten von saftigen Himbeeren.

## Besonderheiten

Feinfruchtiger Rosé mit Noten von saftigen Himbeeren. Erfrischt den Gaumen mit seiner feinen Struktur. Die intensive Fruchtsüße wird durch eine dezente Säure harmonisch ausbalanciert, schon beinahe unverschämt süffig ...

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



<b>Artikelnummer</b> 51335	<b>GTIN-Stück</b>  4 024967 011851	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024967 011844	<b>eco-ID</b> 247081	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Deutschland
Produzent	Vinerum Kellerei- Radolfzell
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	10,5 % vol.
Rebsorte/n	Cuvée
Jahrgang	2022
Farbe	Rosé
Weinstil	mild
Geschmackstyp	halbtrocken
Geschmack	lieblich
Speisenempfehlung - passt zu...	Räucherlachs, Gartenparty
Trinktemperatur	8-10 °C
Restzucker	17,5 g / l
Säure	5,1 g / l
Freie schwefelige Säure	49 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	100 mg / l

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Inverkehrbringer	Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen