



La Marchesa Bombino Bianco IGT Puglia, 750ml

100% Bombino Bianco, intensiv nach frischem, grünem Apfel,
beschwingte Säure, voll und fruchtig.



Artikelnummer 7282	GTIN-Stück 8 052101 220025	GTIN-Verpackung 8 052101 220032	eco-ID 250490	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

La Marchesa

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-004 | Suolo e Salute

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 % Bombino bianco | Alkoholgehalt: 12,5 % | Anbaugebiet: Ca. 30 Kilometer südlich der Provinzhauptstadt Foggia auf 150 m N.N. gelegen. Der Boden ist tonig und von mittlerer Textur. In ca. 80 cm Tiefe liegt eine Kalksteinschicht, die für die Weine so typische mineralische Note der charakteristischen Weine verantwortlich ist | Herstellung: Die Reben stehen im Spalier. Die Ernte erfolgt in der 1. Dekade im September per Hand in ca. 20 kg fassende, belüftete Steigen. Selektion im Weinberg, sanfte Pressung der Trauben, statische Dekantierung des Mosts, Fermentation bei 16-18°C. Zwei Monate Reife im INOX-Stahltank bei kontrollierter Temperatur; Filterung und Abfüllung in Flaschen. Weitere Reifung für mindestens 2 Monate in der Flasche. Nur 1,8 g/l Restzucker, Gesamtsäure: 6,0g/l |

Beschreibung: Strohgelb mit grünlichen Reflexen; In der Nase intensive fruchtige Noten von grünem Apfel, frisch; Auf der Zunge voll und fruchtig, gut ausbalanciert, die angenehm säuerliche Note betont die Frische des Weines | Trinktemperatur: 9 – 11°C | Gastronomische Empfehlung: Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Fischgerichten, zu leichten Pasta- und Gemüsespeisen |

Verschluss: Naturkork | Vegan: ja





La Marchesa Bombino Bianco IGT Puglia, 750ml

*100% Bombino Bianco, intensiv nach frischem, grünem Apfel,
beschwingte Säure, voll und fruchtig.*



Artikelnummer 7282	GTIN-Stück  8 052101 220025	GTIN-Verpackung  8 052101 220032	eco-ID 250490	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Rebsorte: 100 % Bombino Bianco | Alkoholgehalt: 12,5 % | Anbaugebiet: Mittelbare Meeresnähe in Apulien auf 150 m N.N. Boden tonig und von mittlerer Textur mit unterliegender Kalksteinschicht | Herstellung: Ernte in der 1. Dekade im September per Hand in kleine Steigen. Statische Dekantierung; 2 Monate Reifung im INOX-Tank. 2 Monate in der Flasche gereift | Beschreibung: Grüner Apfel, frisch und angenehme Säure; am Gaumen ausbalanciert und lebhaft.

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 ✓



La Marchesa Bombino Bianco IGT Puglia, 750ml

100% Bombino Bianco, intensiv nach frischem, grünem Apfel, beschwingte Säure, voll und fruchtig.



Artikelnummer 7282	GTIN-Stück 8 052101 220025	GTIN-Verpackung 8 052101 220032	eco-ID 250490	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Produzent	Casa Primis
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,0 % vol.
Rebsorte/n	Bombino bianco
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Strohgelb mit grünlichen Reflexen; Nase: fruchtige Noten von grünem Apfel, frisch, vollfruchtig.
Geschmack Langtext	Strohgelb mit grünlichen Reflexen; In der Nase intensive fruchtige Noten von grünem Apfel, frisch; Auf der Zunge voll und fruchtig, gut ausbalanciert, die angenehm säuerliche Note betont die Frische des Weines
Speisempfehlung - passt zu	Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Fischgerichten, zu leichten Pasta- und Gemüsespeisen und im Sommer einfach pur auf der Terrasse/Balkon.
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
Qualität Wein	IGT Puglia
Trinktemperatur min	9 °C
Trinktemperatur	11 °C
Dekantierzeit	keine Dekantierung notwendig Std
Region	Puglia
Züchtungsmethode	2

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-004
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Stücke in Packung	1
Bezeichnung der Einzelstücke	Flasche (Glas)

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
---------------------------------	------------