



La Marchesa Bianco dell Marchesa IGT Puglia, 750ml

Drei Rebsorten in einer Cuvée: Greco bianco, Bombino bianco und Chardonnay bringen Frische und Frucht in den zarten Wein. Ideal für den Sommer.



Artikelnummer 7280	GTIN-Stück 8 052101 220100	GTIN-Verpackung 8 052101 220117	eco-ID 250586	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

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: Greco bianco (40%), Bombino Bianco (40%), Chardonnay (20%) | 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 für den Chardonnay ab Mitte August, für die später reifenden Reben etwa in der zweiten Dekade des September, jeweils 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. Der Wein ruht zwei Monate im INOX-Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Dann Filterung und Abfüllung in Flaschen. Weitere Reifung für mindestens 2 Monate in der Flasche. Nur 1,9 g/l Restzucker, Gesamtsäure: 5,9 g/l | Beschreibung: Feines Strohgelb in der Farbe; das Bukett ist frisch und fruchtbetont, am Gaumen zart, fruchtig und harmonisch | Trinktemperatur: 10 – 12°C | Gastronomische Empfehlung: Bestens als Aperitif geeignet, ideal zu leichten Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Fisch und eingelegten Gemüsen, auch zu leichten Fischgerichten, zu hellem Fleisch, Suppen sowie zu leichten Pasta- und Gemüsespeisen | Verschluss: Naturkork | Vegan: ja





La Marchesa Bianco dell Marchesa IGT Puglia, 750ml

Drei Rebsorten in einer Cuvée: Greco bianco, Bombino bianco und Chardonnay bringen Frische und Frucht in den zarten Wein. Ideal für den Sommer.



Artikelnummer 7280	GTIN-Stück  8 052101 220100	GTIN-Verpackung  8 052101 220117	eco-ID 250586	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Rebsorte: Greco bianco (40 %), Bombino bianco (40%), Chardonnay (20%) | Alkoholgehalt: 12,5 % | Anbaugebiet: Mittelbare Meeresnähe in Apulien auf 150 m N.N. Boden tonig und von mittlerer Textur mit unterliegender Kalksteinschicht | Herstellung: Ernte Mitte August per Hand in kleine Steigen. 2 Monate Ruhe im Stahltank, 2 Monate in der Flasche | Beschreibung: frisch und fruchtbetont, zart-fruchtig und harmonisch am Gaumen.

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 Bianco dell Marchesa IGT Puglia, 750ml

Drei Rebsorten in einer Cuvée: Greco bianco, Bombino bianco und Chardonnay bringen Frische und Frucht in den zarten Wein. Ideal für den Sommer.



Artikelnummer 7280	GTIN-Stück 8 052101 220100	GTIN-Verpackung 8 052101 220117	eco-ID 250586	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Apulien
Produzent	Casa Primis
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,5 % vol.
Rebsorte/n	Chardonnay
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Bukett ist frisch und fruchtbetont, am Gaumen zart, fruchtig und harmonisch.
Geschmack Langtext	Feines Strohgelb in der Farbe; das Bukett ist frisch und fruchtbetont, am Gaumen zart, fruchtig und harmonisch.
Speisenempfehlung - passt zu	Bestens als Aperitif geeignet, ideal zu leichten Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Fisch und eingelegten Gemüsen, auch zu leichten Fischgerichten, zu hellem Fleisch, Suppen sowie zu leichten Pasta- und Gemüsespeisen.
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
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

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg vor der Höhe

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
-----------------------------	---------

Preise und Konditionen

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