

Artikelnummer 101	GTIN-Stück  4 037865 010000	GTIN-Verpackung	eco-ID 27823	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Familie Sander

Qualität

Naturland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfit

Allgemeines

Das Bio-Weingut Sander liegt in der traditionsreichen Weinbaugemeinde Mettenheim, zwischen Oppenheim und Worms. Mettenheim blieb glücklicherweise von einer staatlichen Flurbereinigung verschont. Wie Balsam für Augen und Seele wirken daher die jahrhundertealten Weinbergspartellen, denn diese sind überwiegend eingesäumt von Sträuchern und Bäumen. Sie bieten Unterschlupf für zahlreiche „Helfer im Weinberg“.

Besonderheiten

Ottoheinrich Sander begann schon in den 1950er Jahren die „Errungenschaften“ der modernen Landwirtschaft zu hinterfragen. Statt Höchstserträge erzielen zu wollen, nahm er durch den konsequenten Verzicht auf chemisch-synthetische Mittel geringere Erträge in Kauf - aus der Überzeugung: „Gesunde Reben wachsen nur auf gesunden Böden.“ Heute gilt er als Pionier des ökologischen Weinbaus in Deutschland. Mit der Hinwendung zum biodynamischen Weinbau verfolgt der traditionsreiche Familienbetrieb eine ganzheitliche Bewirtschaftung der Rebkulturen. Infolgedessen erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Über 90% der Weine werden trocken ausgebaut. Zur Herstellung von Spezialitäten dienen knapp über 100 Barriquefässer aus französischer Eiche. Auf allen Weinen der Familie Sander ist ein Marienkäfer abgebildet. Der kleine Marienkäfer ist kein Marketinggag. Seit Jahrzehnten symbolisiert er vielmehr die konsequent ökologische Wirtschaftsweise.

Herstellung

Nach der Ernte der vollreifen Trauben wurden diese ohne Maischung schonend gepresst. Der Most wurde temperaturgesteuert vergoren. Anschließend wurde der Wein zur Reifung einige Monate im Edelstahltank gelagert. Nach mechanischer Kieselgurfiltration wurde der fertige Wein in Flaschen gefüllt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel am besten bei 8 - 14° C lagern.



Artikelnummer 101	GTIN-Stück  4 037865 010000	GTIN-Verpackung	eco-ID 27823	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Spuren möglich: Fruktose, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

Artikelnummer 101	GTIN-Stück  4 037865 010000	GTIN-Verpackung	eco-ID 27823	
-----------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rheinhessen
Verwendungsdauer	10 Tage
Produzent	Familie Sander
Verschuß	Stelvin
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	11 % vol.
Rebsorte/n	Klassische regionale Rebsorten
Farbe	Weiß
Weinstil	fruchtig, frisch
Ausbau	Stahltank
Geschmackstyp	trocken
Speisenempfehlung - passt zu	Ein vielfältiger Begleiter, der zu Kartoffelaufläufen, Pastagerichten, Fisch und Meeresfrüchten passt, aber auch mit Geflügel, leichten Fleischgericht
Qualität Wein	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QBA)
Trinktemperatur	8-10 °C
Restzucker	7,5 g / l
Säure	6 g / l
Dekantierzeit	0 Std

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Familie Sander, In den Weingärten 11, 67582 Mettenheim
Name Inverkehrbringer	Familie Sander

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Feinfruchtige Zitrus- und Pfirsicharomen, frische und zugleich gut austarierte Säure.
------------------------	---