

Artikelnummer 1112	GTIN-Stück  8 018759 002000	GTIN-Verpackung  8 018759 007005	eco-ID 41119	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

LaSelva

Qualität

Naturland Fair, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien / Maremma-Toscana

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Vermentino 100%.

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

Naturland Fair zertifiziert. Ein fruchtbetonter Wein mit intensiven, duftenden Noten und einer angenehmen Frische am Gaumen. Reinsortiger Vermentino aus autochthonen Trauben der Maremma.

Kurzbeschreibung

Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C



Artikelnummer 1112	GTIN-Stück  8 018759 002000	GTIN-Verpackung  8 018759 007005	eco-ID 41119	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, Nach dem Öffnen gekühlt 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, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer 1112	GTIN-Stück  8 018759 002000	GTIN-Verpackung  8 018759 007005	eco-ID 41119	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Maremma Toscana
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	Cantina LaSelva
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	14,5 % vol.
Rebsorte/n	100% Vermentino
Jahrgang	2022
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiv
Geschmack Langtext	Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiven Abgang.
Speisempfehlung - passt zu	Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
Qualität Wein	Denominazione di origine controllata (DOC)
Trinktemperatur min	10 °C
Trinktemperatur	12 °C
Restzucker	1,16 g / l
Säure	13,0 g / l
Region	Maremma toscana

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Naturland Fair

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	VERMENTINO Maremma Toscana DOC
Inverkehrbringer	LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing

Sonstige Analysewerte

Fructose	enthalten mg
-----------------------	--------------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Artikelnummer 1112	GTIN-Stück  8 018759 002000	GTIN-Verpackung  8 018759 007005	eco-ID 41119	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiven Abgang.