

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1112 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002000 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007005 | <b>eco-ID</b><br>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: Sulfit

*\*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



|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1112 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002000 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007005 | <b>eco-ID</b><br>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 ✓

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1112 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002000 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007005 | <b>eco-ID</b><br>41119 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Rechtlicher Status</b>         | Lebensmittel  |
| <b>Region</b>                     | Maremma Toscana   |
| <b>Süßung</b>                     | nicht gesüßt  |
| <b>Produzent</b>                  | Cantina LaSelva   |
| <b>Verschuß</b>                   | Naturkorken   |
| <b>Altersbeschränkung</b>         | Freigegeben ab 16 Jahren  |
| <b>Alkohol</b>                    | 14,5 % vol.   |
| <b>Rebsorte/n</b>                 | 100% Vermentino   |
| <b>Jahrgang</b>                   | 2023  |
| <b>Farbe</b>                      | Weiß  |
| <b>Geschmackstyp</b>              | trocken   |
| <b>Geschmack</b>                  | Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiv  |
| <b>Geschmack Langtext</b>         | Fruchtiger Wein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend am Gaumen, mit einem anhaltend intensiven Abgang.  |
| <b>Speisempfehlung - passt zu</b> | Passt hervorragend zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif Wein. Serviertemperatur 10 -12°C |
| <b>Qualitätsbezeichnung Wein</b>  | IGT   |
| <b>Qualität Wein</b>              | Denominazione di origine controllata (DOC)  |
| <b>Trinktemperatur min</b>        | 10 °C   |
| <b>Trinktemperatur</b>            | 12 °C   |
| <b>Restzucker</b>                 | 1,58 g / l  |
| <b>Säure</b>                      | 18,0 g / l  |
| <b>Region</b>                     | Maremma toscana   |

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

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

### Sonstige Analysewerte

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <b>Fructose</b> | enthalten mg |
|-----------------|--------------|

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| <b>Verpackungsart</b>      | Flasche |
| <b>Verpackungsmaterial</b> | Glas    |



|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1112 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002000 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007005 | <b>eco-ID</b><br>41119 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Preise und Konditionen

**Pfand**..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

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