



2022er Grauer Burgunder g.g.A., 0,75l

rothe-natürlich fein



Artikelnummer 00309	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 260023 350476	eco-ID 63706	
-------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

Marke

Rothe

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Bayern

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Allgemeines

Die steinigen Mainhänge auf Muschelkalk verleihen dem Grauen Burgunder feinen Ausdruck und Tiefe.

Der geringer Ertrag und die volle Reife der Trauben zeigen im Wein konzentrierte Fruchtigkeit und komplexe Mineralität.

Besonderheiten

beste Lagen, idealer Essenbegleiter

Herstellung

Handlese, schonende Verarbeitung, Sedimentierung, Edelstahlausbau, regelmäßige Kontrollen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

dunkel, konstante Temperatur < 20°

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Laktose

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓





2022er Grauer Burgunder g.g.A., 0,75l

rothe-natürlich fein



Artikelnummer 00309	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 260023 350476	eco-ID 63706	
-------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Franken
Produzent	Rothe, Manfred
Verarbeitungsweise	geschwefelt
Verschuß	Schraubverschluß
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13,5 % vol.
Rebsorte/n	Grauer Burgunder
Jahrgang	2019
Farbe	Weiß
Weinstil	Edelstahlausbau
Ausbau	auf Hefe gelagert (sur lie), Stahltank
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	mineralisch, fruchtig
Geschmack Langtext	Muschelkalk, gelbe Früchte
Speisenempfehlung - passt zu...	Fisch, Geflügel, Salate, Rohkost
Qualitätsbezeichnung Wein	Landwein
Qualität Wein	Qualitätswein trocken
Weinprämierung	Falstaff, Vinum, Eichelmann
Trinktemperatur	6-12 °C
Restzucker	6,1 g / l
Säure	5,5 g / l
Freie schwefelige Säure	32 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	143 mg / l
Region	Franken

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol, Geschwefelt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Wein
Inverkehrbringer	Weingut Rothe; Heerweg 6, 97334 Nordheim, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Weingut Rothe
Straße Inverkehrbringer	Heerweg 6
PLZ Inverkehrbringer	97334
Ort Inverkehrbringer	Nordheim
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas



2022er Grauer Burgunder g.g.A., 0,75l

rothe-natürlich fein



Artikelnummer 00309	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 260023 350476	eco-ID 63706	
-------------------------------	-------------------	--	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... reife Früchte

Geruch..... Honig, Kräuter, gelbe Früchte