

<b>Artikelnummer</b> 35100	<b>GTIN-Stück</b>  8 437003 467509	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 437003 467516	<b>eco-ID</b> 92994	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Riegel Bioweine

## Qualität

EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

ES-ECO-020-CV | CAECV

## Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Spanien

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

Expressive Nase nach Kokos und Kakao, Spannung erzeugende Anklänge von Bittermandeln.

## Besonderheiten

Spontan vergären zwei Drittel Tempranillo und ein Drittel Garnacha zunächst getrennt im Edelstahl, bevor sie sich zu einer gemeinsamen Ruhephase in (bewusst gebrauchten) Barriques aus französischer Eiche treffen. Expressive Nase nach Kokos und Kakao, im Mund zeigen sich feine Anklänge von Bittermandeln, die für Spannung und Komplexität sorgen. Eine dezente Fruchtnote nach Roten Johannisbeeren rundet das Geschmacksbild ab. Hat Gaumen und Herzen unserer Kunden im Sturm erobert.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**enthalten:** Fruktose

**Spuren möglich:** Hefe



<b>Artikelnummer</b> 35100	<b>GTIN-Stück</b>  8 437003 467509	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 437003 467516	<b>eco-ID</b> 92994	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Utiel-Requena
<b>Produzent</b> .....	Vegalfaro-Requena (Andres Vali)
<b>Altersbeschränkung</b> .....	Freigegeben ab 16 Jahren
<b>Alkohol</b> .....	14,3 % vol.
<b>Rebsorte/n</b> .....	Garnacha Tintorera, Tempranillo
<b>Jahrgang</b> .....	2020
<b>Farbe</b> .....	Rot
<b>Weinstil</b> .....	kräftig
<b>Geschmackstyp</b> .....	trocken
<b>Geschmack</b> .....	trocken
<b>Speisenempfehlung - passt zu</b> .....	Hasenpfeffer, Schmorgemüse
<b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....	DOP
<b>Trinktemperatur min</b> .....	18° °C
<b>Trinktemperatur</b> .....	18° °C
<b>Restzucker</b> .....	5,6 g / l
<b>Säure</b> .....	5,3 g / l
<b>Freie schwefelige Säure</b> .....	24 mg / l

### Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Spanische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	ES-ECO-020-CV

### Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	enthält Alkohol
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen