

Artikelnummer 11	GTIN-Stück  4 037865 001107	GTIN-Verpackung	eco-ID 107853	
----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Ein Wein, der sich nach Sauerstoffkontakt peu a peu öffnet und dann seine ganze Eleganz und Tiefe offenbart.

Herstellung

Es wurden für diesen Wein ausschließlich gesunde vollreife Trauben aus besten Mettenheimer Lagen selektiert. Die Gärung erfolgte durch wilde Hefen, die im Weinberg bzw. auf den Trauben natürlich vorkommen (Spontangärung).

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Spuren möglich: Fruktose, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Artikelnummer 11	GTIN-Stück  4 037865 001107	GTIN-Verpackung	eco-ID 107853	
----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rheinhessen
Verwendungsdauer	10 Tage
Produzent	Familie Sander
Packungsart	Standardgröße
Verschuß	Stelvin
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,5 % vol.
Rebsorte/n	Riesling
Farbe	Weiß
Weinstil	fruchtig
Ausbau	Stahltank
Geschmackstyp	trocken
Speisenempfehlung - passt zu	Begleitet perfekt Krusten- und Schalentiere, Fischpasteten, herrlich zu Ragouts, Geflügel, Pasta in Sahnesauce oder auch zu hellem Fleisch.
Qualitätsbezeichnung Wein	Qualitätswein
Qualität Wein	QbA
Weinprämierung	VINUM Weinguide 2022, Eichelmann Deutschlands Weine 2022, Gault&Millau Weinguide Deutschland 2020
Trinktemperatur	8-12 °C
Restzucker	4,0 g / l
Säure	7,0 g / l
Dekantierzeit	keine Dekantierung notwendig Std
Region	Rheinhessen

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	Feine Aromen nach Pfirsich, gelber Birne und Kräutern; mineralischer Note. Am Gaumen feine, verspielte Säure, präsenste Mineralik. Längerer Nachhall.
------------------------	---