

<b>Artikelnummer</b> 49535	<b>GTIN-Stück</b>  5 201021 634303	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 201021 634310	<b>eco-ID</b> 132619	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Tsantali



## Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

## Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

Gewürze und ein Hauch Johannisbeere im Duft. Gehaltvoll und doch weich im Geschmack.

## Besonderheiten

Nur 100 ha sind vom einst stattlichen Anbaugebiet Rapsani an den Hängen des Olymp geblieben. Nun haben einige sehr gute und erfolgreiche griechische Winzer die Region glücklicherweise wiederentdeckt. Xinomavro sorgt für viel Spannung und Frische im Wein und für eine sehr gute Lagerfähigkeit. Eine Sorte, die im Zeichen des Klimawandels Zukunft hat, auch wenn die direkte Übersetzung, sauer und schwarz, erst einmal nicht allzu einladend klingt. In Kombination mit Stavrato und Krassato gut balanciert mit einer kühl burgundischen Note und viel Eleganz. Schönes Purpur, frische, kühle, rote Frucht, Johannisbeere und würzige Noten von Zimt, Nelken und Kardamom. Spannend und anspruchsvoll.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 3-4 Jahre

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Spuren möglich: Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



<b>Artikelnummer</b> 49535	<b>GTIN-Stück</b>  5 201021 634303	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 201021 634310	<b>eco-ID</b> 132619	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Rapsani
Produzent	Tsantali - Agios Pavlos
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,5 % vol.
Rebsorte/n	Xino-Mavro, Krassato, Stavroto
Jahrgang	2015
Farbe	Rot
Weinstil	Barrique
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	trocken
Speisenempfehlung - passt zu	Fleischpfanne vom Grill
Trinktemperatur	18 - 19 °C
Restzucker	3 g / l
Säure	5,3 g / l
Freie schwefelige Säure	33 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	120 mg / l

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Inverkehrbringer	Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
----------------	---------

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	trocken
-----------	---------