



Dornfelder, 0,75l



Artikelnummer 11	GTIN-Stück  4 260121 011118	GTIN-Verpackung  4 260121 011132	eco-ID 142425	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BiolandWeingut Stefan Kuntz

Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Allgemeines

Die Farbe ist dunkelrot ins violett gehend. Der Geschmack des Dornfelder überzeugt auch viele südländische Rotweintrinker. Sein Bukett erinnert an Sauerkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Eine milde Säure und balancierte Gerbstoffe lassen ihn samtig über die Zunge gleiten. Die traditionelle Maischegärung von 8 Tagen gibt diesem Wein Struktur und harmonische Tannine im Abgang... Prost!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein Wildschweinbraten mit Preiselbeeren auf einer Birne, dazu deftige Kartoffelknödel und ein Pfälzer Dornfelder, der mit seinen Aromen nach Kirsch und Johannisbeere dieses Essen begleitet. Entschuldigen sie bitte, bei diesen Gedanken quellen mir die Gaumensäfte. Die Nudel und der Rotwein passen zusammen wie das Töpfchen und sein Deckelchen. Ebenfalls zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Auch sehr empfehlenswert zu milden bis leicht herzhaften Käsesorten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagerung bei 5 - 20°

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Rheinland-Pfalz

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Hefe





Dornfelder, 0,75l



Artikelnummer 11	GTIN-Stück  4 260121 011118	GTIN-Verpackung  4 260121 011132	eco-ID 142425	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Pfalz
Süßung	fruchteigene Süße
Verwendungsdauer	7 Tage
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,3 % vol.
Rebsorte/n	Dornfelder
Jahrgang	2020
Farbe	Rot
Ausbau	Stahltank
Geschmackstyp	trocken
Speisenempfehlung - passt zu	Zu hellem Fleisch, wie einem Schweinekammbraten und auch zu Nudelgerichten mit einer leicht fruchtig, säuerlichen Soße, wie Tomatensoße mit Basili
Qualitätsbezeichnung Wein	Qualitätswein
Qualität Wein	QbA
Trinktemperatur	15 °C
Restzucker	5,8 g / l
Säure	4,7 g / l
Dekantierzeit	1 Stunde Std
Dekantierzeit	1 Std

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol, Geschwefelt
Inverkehrbringer	BiolandWeingut Stefan Kuntz, Raiffeisenstraße 13, D-76829 Landau; info@weingutkuntz.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@weingutkuntz.de

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,75 kg
-------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas



Dornfelder, 0,75l



Artikelnummer 11	GTIN-Stück  4 260121 011118	GTIN-Verpackung  4 260121 011132	eco-ID 142425	
----------------------------	---	--	-------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Sein Bukett erinnert an Sauerkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Eine milde Säure und balancierte Gerbstoffe lassen ihn samtig über die Zunge gleiten.

Geruch..... Nach Sauerkirsche und Brombeere