

Artikelnummer 1548	GTIN-Stück  8 018759 002079	GTIN-Verpackung  8 018759 007074	eco-ID 147092	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

LaSelva



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien / Maremma-Toscana

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Sangiovese* 100%.

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Ein eleganter Spumante Brut der Extraklasse, aus der roten Traubensorte Sangiovese gekeltert. Tin ist der etruskische Ausdruck für Jupiter (Giove) und Tins'vil steht für „Jupiter zu Ehren“. Jung geerntet und als „Blanc de noir“ verarbeitet, entfaltet er mit feiner Perlage seinen cremigen und komplexen Charakter.

Kurzbeschreibung

Ein ausgezeichneter Aperitif für besondere Anlässe.

Rezept, Zubereitung

Ein ausgezeichneter Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch sein kann.

Gut gekühlt servieren.

Artikelnummer 1548	GTIN-Stück  8 018759 002079	GTIN-Verpackung  8 018759 007074	eco-ID 147092	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ein ausgezeichneter Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch sein kann.

Gut gekühlt servieren.

Herstellung

Die rote Sangiovese-Traube wird in der CantinaLaSelva „weiß“ gekeltert. Dieser elegante, fruchtige Weißwein mit angenehm erfrischender Säure wird anschließend nach der Charmat- Methode weitere 6 Monate "sur lie" auf der Feinhefe ausgebaut. Vor Inverkehrbringen lagert er nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern, Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer 1548	GTIN-Stück  8 018759 002079	GTIN-Verpackung  8 018759 007074	eco-ID 147092	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Maremma Toskana
Produzent	cantinaLaSelva
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12,0 % vol.
Rebsorte/n	Sangiovese
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	brut
Geschmack	Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm fei
Geschmack Langtext	Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch delikate florale Noten, Brotkruste und Mandeln , komplexer Geschmack und gefällige Frische .
Speisenempfehlung - passt zu	Ein ausgezeichneter Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch sein kann. Gut gekühlt servieren.
Qualitätsbezeichnung Wein	Spumante
Trinktemperatur min	8 °C
Trinktemperatur	10 °C
Restzucker	8,2 g / l
Säure	24,0 g / l
Region	Toscana

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Tins'vil Vino Spumante di qualità brut
Inverkehrbringer	LaSelva, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing

Sonstige Analysewerte

Fructose	enthalten mg
-----------------------	--------------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------------	------

Artikelnummer 1548	GTIN-Stück  8 018759 002079	GTIN-Verpackung  8 018759 007074	eco-ID 147092	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch delikate florale Noten, Brotkruste und Mandeln , komplexer Geschmack und gefällige Frische .