

<b>Artikelnummer</b> 15014	<b>GTIN-Stück</b>  4 036637 150142	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 164138	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

ZWÖLBERICH

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und lichtgeschützt lagern

## Allergiehinweise

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

**Spuren möglich:** Fruktose, Hefe

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



<b>Artikelnummer</b> 15014	<b>GTIN-Stück</b>  4 036637 150142	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 164138	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nahe
Verwendungsdauer	7 Tage
Produzent	Weingut im Zwölberich
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13,5 % vol.
Rebsorte/n	Spätburgunder
Jahrgang	2015
Farbe	Rot
Weinstil	Rotwein
Ausbau	Holzfass
Geschmackstyp	trocken
Speisenempfehlung - passt zu...	dazu Sauerbraten vom Wildschwein mit Pastinakenpürree
Qualität Wein	Spätlese
Trinktemperatur	18 °C
Restzucker	0,5 g / l
Säure	5,3 g / l
Freie schwefelige Säure	47 mg / l
Schwefelige Säure insgesamt	96 mg / l
Dekantierzeit	8 Std

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	enthält Sulfite
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Rotwein
Inverkehrbringer	Weingut im Zwölberich, Schützenstraße 14, D-55450 Langenlonsheim

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	reife Früchte im Geschmack - schwarzer Pfeffer reife Pflaumen, Datteln
Geruch	in der Nase -zartes Holz, Gewürze