

|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57035 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260257 151085 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260257 151788 | <b>eco-ID</b><br>185493 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

## Marke

Riegel Bioweine

## Qualität

Ecovin, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

## Allgemeines

Volltönig, kraftvoll mit Aromen von Honigmelone und etwas Muskat. Komplexer Abgang.

## Besonderheiten

Kraftvoller und würziger Grauburgunder. Süßlicher roter Apfel, Apfelblüte, reife Ananas, ein Hauch Muskatnuss und dezent nussige Aromen. Ausladender als sein naher Verwandter, der Weißburgunder vom Muschelkalk. Guter Speisebegleiter zu opulenteren, gerne auch etwas fetteren Gerichten.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

## Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



|                               |   |  |                         |   |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>57035 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 260257 151085 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 260257 151788 | <b>eco-ID</b><br>185493 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel                |
| Region                          | Rheinhessen                 |
| Produzent                       | Kreichgauer - Dorn-Dürkheim |
| Altersbeschränkung              | Freigegeben ab 16 Jahren    |
| Alkohol                         | 12,7 % vol.                 |
| Rebsorte/n                      | Grauburgunder               |
| Jahrgang                        | 2021                        |
| Farbe                           | Weiß                        |
| Weinstil                        | ausgewogen                  |
| Geschmackstyp                   | trocken                     |
| Geschmack                       | trocken                     |
| Speisenempfehlung - passt zu... | Fischterrinen, Gemüsespieße |
| Trinktemperatur                 | 8-10 °C                     |
| Restzucker                      | 4,9 g / l                   |
| Säure                           | 6,3 g / l                   |
| Freie schwefelige Säure         | 30 mg / l                   |
| Schwefelige Säure insgesamt     | 109 mg / l                  |

### Qualität

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis                 | ja                      |
| Staatliche Siegel             | EU Bio-Logo             |
| Länderzusatz des EU-Logos     | Deutsche Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle            | DE-ÖKO-022              |
| Welcher Standard wird erfüllt | Ecovin                  |

### Gesetzliche Angaben

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