

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 22842 | GTIN-Stück  4 024967 228358 | GTIN-Verpackung  4 024967 003023 | eco-ID 45641 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Marke

Riegel Bioweine

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

Allgemeines

Moderner Pinot-Grigio, mild, vollmundig, mit eleganten Fruchtaromen, erfrischend.

Besonderheiten

Der Pinot Grigio hat sich als allseits beliebter Klassiker etabliert. Auch dieser Vertreter der Osteria-Serie verspricht großen Genuss mit einer angenehmen Extraktsüße und Aromen von reifer Birne. Abgerundet wird der Wein durch die sortentypische Würze und eine feine Mineralität.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 1-2 Jahre

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Spuren möglich: Hefe



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 22842 | GTIN-Stück  4 024967 228358 | GTIN-Verpackung  4 024967 003023 | eco-ID 45641 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Colline Pescaresi |
| Produzent | Vinerum Kellerei- Radolfzell |
| Verschuß | Naturkorken |
| Altersbeschränkung | Freigegeben ab 16 Jahren |
| Alkohol | 12 % vol. |
| Rebsorte/n | Pinot Grigio |
| Jahrgang | 2022 |
| Farbe | Weiß |
| Weinstil | ausgewogen |
| Ausbau | Stahltank |
| Geschmackstyp | trocken |
| Geschmack | trocken |
| Speisenempfehlung - passt zu... | Pizza oder Pasta frutti de Mare |
| Qualität Wein | Indicazione Geografica Tipica (IGT) |
| Trinktemperatur | 8-9 °C |
| Restzucker | 6,2 g / l |
| Säure | 6 g / l |
| Freie schwefelige Säure | 43 mg / l |
| Schwefelige Säure insgesamt | 122 mg / l |

Qualität

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Italienische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-001 |
| Welcher Standard wird erfüllt | demeter |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-----------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | enthält Alkohol |
| Inverkehrbringer | Peter Riegel Weinimport GmbH; Steinäcker 12, 78359 Orsingen, DEUTSCHLAND |
| Name Inverkehrbringer | Peter Riegel Weinimport GmbH |
| Straße Inverkehrbringer | Steinäcker 12 |
| PLZ Inverkehrbringer | 78359 |
| Ort Inverkehrbringer | Orsingen |
| Land Inverkehrbringer | Deutschland |

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|-----------|---------|
| Geschmack | trocken |
|-----------|---------|