

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1131 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002420 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007425 | <b>eco-ID</b><br>66095 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## 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, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot.

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 harmonischer Rotwein, der durch seine dynamische, fruchtige Struktur die Kraft und Wärme der Maremma/Toscana zum Ausdruck bringt.

## Kurzbeschreibung

Ein italienischer Wein mit der Kraft und Wärme der Maremma-Toscana

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten. Serviertemperatur 17°C.

## Herstellung

6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1131 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002420 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007425 | <b>eco-ID</b><br>66095 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagerfähigkeit: 5-6 Jahre

## 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, Queenslandnuss, 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 ✓

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>1131 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 018759 002420 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>8 018759 007425 | <b>eco-ID</b><br>66095 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

### Warengruppenspezifische Angaben

|   |   |
|---|---|
| <b>Rechtlicher Status</b> .....           | Lebensmittel  |
| <b>Region</b> .....                       | Maremma Toscana   |
| <b>Produzent</b> .....                    | Cantina LaSelva   |
| <b>Verschuß</b> .....                     | Naturkorken   |
| <b>Altersbeschränkung</b> .....           | Freigegeben ab 16 Jahren  |
| <b>Alkohol</b> .....                      | 13,5 % vol.   |
| <b>Rebsorte/n</b> .....                   | Sangiovese, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot   |
| <b>Jahrgang</b> .....                     | 2021  |
| <b>Farbe</b> .....                        | Rot   |
| <b>Geschmackstyp</b> .....                | trocken   |
| <b>Geschmack</b> .....                    | Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig                                     |
| <b>Geschmack Langtext</b> .....           | Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig                                     |
| <b>Speisenempfehlung - passt zu</b> ..... | Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten.<br>Serviertemperatur 17°C. |
| <b>Qualitätsbezeichnung Wein</b> .....    | IGT   |
| <b>Qualität Wein</b> .....                | Indicazione Geografica Tipica (IGT)   |
| <b>Trinktemperatur min</b> .....          | 16 °C   |
| <b>Trinktemperatur</b> .....              | 18 °C   |
| <b>Restzucker</b> .....                   | 0,31 g / l  |
| <b>Säure</b> .....                        | 10,0 g / l  |
| <b>Region</b> .....                       | Maremma toscana   |

### Qualität

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Bio-Erzeugnis</b> .....             | ja                          |
| <b>Staatliche Siegel</b> .....         | EU Bio-Logo                 |
| <b>Länderzusatz des EU-Logos</b> ..... | Italienische Landwirtschaft |
| <b>Öko-Kontrollstelle</b> .....        | IT-BIO-006                  |

### Gesetzliche Angaben

|  |  |
|--|--|
| <b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....   | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| <b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> ..... | AVORIO Rosso Toscano IGT                             |
| <b>Inverkehrbringer</b> .....                    | LaSelva, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing      |

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| <b>Verpackungsart</b> .....      | Flasche |
| <b>Verpackungsmaterial</b> ..... | Glas    |

### Preise und Konditionen

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Pfand</b> .....              | nein       |
| <b>Pfandartikel Stück</b> ..... | kein Pfand |

### Sensorik, Beschaffenheit

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Geschmack</b> ..... | Dynamische, feine Tanninstruktur, schmackhaft, elegant-fruchtig |
|------------------------|---|