

Artikelnummer 1113	GTIN-Stück  8 018759 001034	GTIN-Verpackung  8 018759 006039	eco-ID 53080	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Cuvée lokaler Trauben*, u.a. Vermentino*.

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

Fruchtig frischer Weißwein, vollmundig mit leicht mineralischem Abgang. Kühl serviert ist der Selvabianco ein perfekter Aperitif-Wein.

Kurzbeschreibung

Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Passt wunderbar zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein.

Serviertemperatur: 8-10°C.

Herstellung

Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung

Artikelnummer 1113	GTIN-Stück  8 018759 001034	GTIN-Verpackung  8 018759 006039	eco-ID 53080	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern, Trocken lagern

Sonstige Hinweise

Nach dem Öffnen gekühlt lagern

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 ✓

Artikelnummer 1113	GTIN-Stück  8 018759 001034	GTIN-Verpackung  8 018759 006039	eco-ID 53080	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Maremma Toskana
Süßung	nicht gesüßt
Produzent	cantinaLaSelva
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	13,5 % vol.
Rebsorte/n	Cuvée lokaler Trauben, u.a. Vermentino
Jahrgang	2021
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Geschmack	Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.
Geschmack Langtext	Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.
Speisenempfehlung - passt zu	Passt wunderbar zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein. Serviertemperatur: 8-10°C.
Qualitätsbezeichnung Wein	IGT
Qualität Wein	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
Trinktemperatur min	8 °C
Trinktemperatur	10 °C
Restzucker	0,51 g / l
Säure	19,0 g / l
Region	Maremma 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	SELVABIANCO IGT
Inverkehrbringer	LaSelva, Pasinger Straße 94, D-82166 Gräfelfing

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	kein Pfand

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.
------------------------	--